

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

ſie nun an einen kalten Ort, biß ſie ſulzen, dann iſt die Sulz fertig.

Sulz von rothen Wein.

Gib 1 Loth ſchöne gute Hauſenblaſen mit Zucker und Waſſer auf die Gluth, und laſſe ſie auflöſen; dann laſſe eine halbe Maß Wein, weißen oder rothen, in einem Pfandel von Meſſing ſieden; ſobald der Wein geſotten hat, gib die Hauſenblaſen hinein, und nimm ſie vom Feuer, wann ſie ausgekocht hat. Sollte der Wein nicht recht klar genug ſeyn, ſo gib ein wenig aufgeklopften Schnee darein, und ſeihe den Wein durch ein zwilchenes Tuch in die Schalle, dann ſtreiche mit einem Papier ihn auf der Höhe ab, daß er einen ſchönen Glanz bekommt: ſo iſt die Sulz fertig.

Kaffeh-Sulz.

Nimm 2 Händevoll friſchgebrannten Kaffeh in eine meſſingene Pfanne, und laſſe ihn in einer halben Maß Waſſer mit Zucker gut ſieden; der Kaffeh darf aber nicht gerieben ſeyn, ſondern wie er gebrannt iſt, muß er geſotten werden, Zucker muß ſo viel in das Waſſer gethan werden, daß er die rechte Süße hat, dann nimm ihn vom Sude, und laſſe ihn eine Weile zugedeckt ſtehen. Hernach gib ein wenig aufgeklopftes Eyerklar darunter, und ſeihe den Sud durch ein wollenes Tuch, oder was du haſt in die Schalle, und laß ihn langſam durchſitzen, dann ſetze die Schale an einen kühlen Ort, und laß es ſulzen. Auf dieſe Art macht man alle klare Sulzen.