

## **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

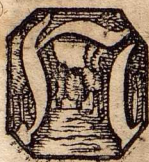
### Contact:

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

Telephone: +43(732) 7720-53100



## I. Eine gemeine Gallert oder Sultze.



**M**ehmet die Ohren / den Büffel und die Füße von einem  
 Schwein / zusamt einer Heren / oder den untersten Theil  
 von einer Kalbs Keule oder Schlegel / putz und reiniget sie  
 auf das schönste; leget selbige hernach esliche Stunden  
 lang in ein Wasser / waschet und setet sie in halb Wein  
 und halb Wasser zum Feuer / faumet sie / wann solche süden / auf das  
 beste mit einem Faum-Löffel ab; schneidet eine Ingber / Zehen / zerstoß  
 set ein auf Theil Cardamomen gröbliche / zerbrocket gute Zimmet / thut  
 eine Muscater-Blume / fünff oder sechs Pfeffer-Körnlein / drey Stei-  
 gel ein langen Pfeffer / etwas wenigß Saffran / und ein Stück Hau-  
 sen-Blasen / in der Grösse eines halben Hünerey / dazu / bindet es  
 alles zusammen in ein Tüchlein / machet en Bündelein / hänget solches  
 in den Hasen / und lasset es darinnen süden / biß sich die Brüh sulzet;  
 Wann man nun das Fleisch abseihen will / leget ein Tüchlein in ein  
 härines Sieblein / und etwas Flachs darauf / alsdann wieder ein Tüch-  
 lein darüber; schöpffet die Brüh mit einem Löffel zuvor auf das schön-  
 ste ab / daß ja kein Neuglein von den Fetten darauf stehen bleibet / und  
 seihet die lautere Brüh / durch das besagter massen zugerichtete Sieb-  
 lein / in einen reinen Hasen; oder wann man sich nicht so gar viel  
 Müß machen will / nur allein durch ein dickes reines Tüchlein / lasset  
 es erkalten; wann es nun erkaltet und bestanden / nehmet oben das Be-  
 te auf das genaueste herab / lasset die Sultze in der Wärme wieder zer-  
 schleichen / seihet sie in einen andern Hasen / so wird sich unten was  
 Trübes finden / so man davon lassen kan; solte die Sultze nicht gelb  
 gepug seyn / mag ein wenig Saffran darein gethan werden; güffet  
 auch / so es beliebet / ein wenig guten Spanischen Wein und Citronen-  
 Safft / oder nur ein wenig gemeinen Essig darein / zuckert es / und lasset  
 also diese Sultze noch einen Sud thun; nehmet sie zurück / und  
 seihet solche noch einmal durch ein Tüchlein / lasset sie aufs schönste ge-  
 fallen; Klauet und waschet indessen kleine Weinbeerlein oder Corin-  
 then /