

## 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

chen/ nehmst von einem guten Theil Rosinen die Kerne heraus / washet sie ebenfalls / und trocknet selbige mit einem Tuch ab ; streuet dann auf den Boden einer zinnernen Schüssel / Cardamomen / und klein geschnittene Zimmet ; als dann vorbesagte Weinbeere und Rosinen : Leget das Fleisch / wann es zuvor schön abgepuset ist / in die Mitte der Schüssel / und güsset also ein wenig von der Sulzen darüber / lasset es bestehen / leget abgezogene Mandeln in die Munde herum / oder wie es beliebig ist / darauf ; güsset die andere übrige Sulzen folgends darüber / bis die Schüssel voll wird ; wann sie dann in etwas bestanden / bestecket solche mit abgezogenen länglich / geschnittenen Mandeln / setzt selbige wohl zudeckt in einen Keller oder kühlen Ort / das mit sie folgends bestehet.<sup>2</sup>

## 2. Eine gemeine Gallert oder Sultze / auf andere Art.

**N**ehmet drey oder vier Füsse / zusamt einem Ohr von einem Schwein / pusset und waschet sie ; güsset in einen Hafen oder Topff eine gute Maas Wein / ein achtel Maas Wein - Essig / und das übrige Wasser daran / salzet es / und lasset zwei oder drey Musaten Blumen / Pfeffer / eine Ingber-Zehen / ein gut Stücklein klein gebröckelte Zimmet / und etwas wenigs Saffran / in einem Bindlein mit süßen ; wann die Füsse und das Ohr schier weich seyn / thue Zucker daran / lasset sie noch eine Weile sieden / bis die Füsse recht wohl weich sind : setzt alsdann zwei oder drey Schüsseln zur Hand /

N n n n n

nach

\* Hierbei ist zu mercken / daß / wann man unten über die Weinbeerlein und Rosinen nicht zuvor ein wenig Sulzen güsset / selbige zum Theil in die Höhe schwimmen ; auf diese Weise aber wird die Sulze oben schon hell und das andere unten auf dem Boden liegend verbleiben : Auch muß man die Sulze niemal warm güssen / sondern zuvor ein wenig erkalten lassen / so bestehen sie desto eher / und werden auch schöner und heller. Solche seien eine Hand voll wohl gewaschener Erbsen mit dem Fleisch / wann es jung ist / alsobald zu / davon die Sulzen schön gelb werden soll ; ist es aber alt / lassen sie das Fleisch vor aufzutun.