

## **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

nachdem man viel oder wenig Brühe hat / streuet erstlich klein- geschnittene Zimmet / Negelein / Cardamomen / Muscaten-Blü / auch Weinbeer oder Corinthen und Rosinen in die Schüssel / nehmet aber die Kerne zuvor heraus / und waschet sie ; seihet hernach die Füsse ab / leget sie in die Schüssel / überschöpffet die süsse Brüh oder Sulze mit einem Löffel / daß das Fette alles davon komme / und nicht ein Neugelein darauf stehen bleibe : alsdann seihet es durch ein reines Tuch / gühset dann mit einem grossen Löffel die Brüh fein allgemach über die Füsse / lasset sie wie gedacht / zuvor ein wenig bestehen / streuet wider Rosin und Weinbeere oder Corinthen darauf / wie auch abgezogene Mandeln ; gühset die übrige Sulze gleichfalls darüber / bestreuet sie mit länglicht-geschnittenen Mandeln / lasset solche an einen kalten Ort stehen / damit sie sich völlig sulze.

### 3. Eine gemeine Sultze / noch anderst.

**N**ehmet zwei Kalbs-Heren / oder das unterste Theil von zweien Kalbs-Keulen oder Schlegeln / und drey Kalbs-Füsse / waschet und brühet sie auf das sauberste ; setzet selbige hernach in einem drey- oder vier-mässigen Hasen / entweder in halb Wein und Wasser / oder / welches noch besser / in zwey Drittel Wein / und einem Drittel Wasser / zum Feuer ; gühset auch ungefehr ein halb Seidel / oder viertel-Maas / Essig daran / saltet es ein wenig / hängt ein Bindelein mit ganzer Gewürz / als etwas von Pfeffer / Ingber / Cardamomen / Saffran / ein wenig Muscatenblü / und Zimmet / nach Gutgeduncken / darein / verfaumet es sauber ; alsdann lasset es eine oder zwey Stunden lang fein allgemach / und zugedecket / süden / brucket das Bindelein offt aus : Leget hernach auf einen andern reinen Hasen ein gedoppelt Tuch / in gleichen auch in den Seiber wieder ein sauber wöllenes Tuch / und lasset es dadurch lauffen ; zuckert selbiges dann nach dem Mund / gühset / nach Belieben / ein gut Glas voll Spanischen Wein daran / und lasset ungefehr ein Loth Hausen-Blasen / nur also ganz darinnen auffüden / probieret selbiges auf einem Schüssel