

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

Schüssellein: Wann es bald gesehet / so ist es fertig / lasset solches ein wenig erkühlen; gisset es hernach in die Schüssel über Zibeben/Rosin und Weinbeere oder Corinthen / wie bey den vorigen gedacht; oder man kan unten in die Schüssel Trisanet streuen / und den obern Theil der Sulzen mit geschnitten und abgezogenen Mandeln/ wie auch mit verguldeten Pistacien-Nüßlein bezieren / und / nach Belieben / ein Stück Schweinen-Fleisch oder ein Schweins-Köpfflein / daß mit Gewürz in halb Wein und halb Essig / oder auch halb Malvasier und halb Wein gesotten worden / in die Mitten darein setzen.

4. Eine Capaunen- oder Gühner-Sulze.

Nehmet einen Capaun / oder aber eine alte Hennen / so nicht gar fett sind / stechet und kröpffet sie / leget solche in kein Wasser / sondern rupffet selbige wie eine Gans / thut das Eingeweid heraus / wischet es mit einem Lüchlein aus / schneidet es zu vier Theilen / und das Blutzige neben am Hals hinweg / löset alles Fleisch von den Beinen / hacket selbiges mit einem Stücklein Kalbs-Fleisch so man Knötlein-Fleisch neñet / in gleichen auch das Leberlein / den Magen und Herz / wohl klein; die Beine aber zerstoßet: Oder aber hacket Bein und Fleisch auf einem Hacket stock / thut alles zusammen in eine zinnerne Kanne oder Flaschen / so etwan ander halb Maas hal en mag / und zwar die Beine zu unterst darein / darnach ein wenig Muscatblühe darzwischen und das Fleisch darauf; vermachet alsdann die Kanne mit einem klaren leinenen Lüchlein / oder schraubet die Flaschen fest zu / machet ein Wasser in einem Hafen südend / und setzet die Kanne oder Flasche darein / lasset es also / ungesehr zwey Stunden lang / süden / drucket das Einwendige in der Kanne mit einem Löffel wohl / so gehet eine gute Sulze heraus / vermachet die Kanne oder Flasche wieder wie zuvor / und lasset es zwey oder drey Stunden lang ferer süden / hebet selbiges hernach mit einem Löffel heraus in ein Lüchlein