

## **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

lein und drucket es auf das beste zwischen zweyen Dellern aus / gisset es in einen schönen Hasen oder Tegel / und decket solches fleißig zu.

### 5. Eine Capaunen- oder Hühner-Sultze auf andere Art.

**B**ereitet einen Capaunen / alte Hennen / oder junges Huhn / wie im Vorhergehenden gedacht ; thut etwan sieben lebendige Krebse und eben so viel Schnecken dazu / aber den Magen von denen Krebsen bey der Nase heraus / die Schnecken südet und nehmet sie aus dem Häuslein / wie gebräuchlich ; lasset aber die Schwänze und alles aneinander : Wann nun solches heysammen / so zerhacket das Fleisch von den Hühnern / oder Capaunen / samte den Schnecken die Beinr aber und die Krebse zerstoßet in einen Mörsel : gisset alles auf die in vorigen beschriebene Art / in eine Flasche / leget ein wenig Muscaten-Blumen darzu hinein / und lasset es in derselben in einem Haen mit südenden Wasser vier oder fünff Stunden lang süden / nach dem die Capaunen oder Hühner jung oder alt sind ; zwinget selbges dann durch / und sezet es an einen kalten Ort / damit sie sich sulze.

### 6. Eine Capaunen - oder Hühner - Sultze / auf andere Weise.

**S**etwan vor einen Krancken nur ein wenig dergleichen Sultze verlangt würde / hacket ein halbes Huhn und einen Kalber-Fuß beedes klein / leget eine Muscaten-Blume darzu / südet es gleich denen Vorigen in einer Flaschen / zwinget selbiges / wann sie fertig sind / durch / und gebet dem Krancken davon nach Belieben.

### 7. Eine

\* Dergleichen Sultzen kan man auch zur Sommer-Zeit im Keller acht Tage lang gut behalten / und absor derlich denen Krancken je zu weilen einen Löffel voll also bloß / oder auch in einer Suppen / zur Krafft / Nahrung und Anfeuchung davon geben. Man kan auch das Kalbsfleisch davon lassen / und nur die bloße Henne also zürichten.