

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

7. Eine Capaunen-oder Hühner-Sultze noch anderst.

Wann man nur ein wenig dergleichen Sulzen / etwan vor ein
Kranckes / machen will / so nehme man einen halben Capaun
oder halbes Huhn / und eine kleine Hand voll kleiner Gersten /
so zuvor sauber abgerieben worden / zerstoße das Huhn und zugleich
auch eine Hand voll Pinien-Nüßlein / und süde solches / besagter maß
sam / samt einer Musaten Blumen / in einer Flasche ; dann zwinge
es durch / wie oben beschrieben.

8. Eine Capaunen-oder Hühner-Sultze / auf eine noch andere Weise.

Südet eine ganze Hennen / oder jungen Capaun / samt einer
Heren von einer Kalbs-Keule / und einem Kalbs-Fuß / in
lauter Wein / verfaumet solche und lasset sie fein gemacht stü-
den ; wann sie weich sind / seyhet die Brühe in einen reinen Hasen / ne-
bet ein wenig Flachß in ein kaltes Wasser / leget ihn in einen Seyher /
und ein Tüchlein oben darauf / lasset die Brühe dadurch in einen ver-
gläseren Topff oder Hasen lauffen / zuckert und würcket es nach Ge-
fallen / oder hänget das Gewürz in einem Tüchlein darcin / und lasset
es bey der Sultze so lang süden / biß selbige auf einem zinnernten Deller
gestehet ; streuet alsdann unten in die Schüssel / darcin man die Sult-
ze güssen will / gewaschene Weinbeere oder Corinthen / ausgehörnes
Kraut / und Zimmet / gisset die Sultze darüber ; ist sie von dem
Gewürz nicht schön lauter / so seyhet sie noch einmal / wann sie / wie
oben gemeldet / ein wenig bestanden ist / ab / beleet die Sultze mit ab-
gezogenen Mandeln / und lasset solche in der Kälte stehen.*

9. Eine Rebhüner-Sultze.

Erschneidet ein Rebhun das fleißig gerupffet und ausgenommen
N n n n z worden /
* Wann es beliebet / kan man mit dieser Sultze gleich Anfangs / wie bey
denen Vorhergehenden / auch ein wenig Hausen-Blasen mit an süden lassen /
oder auf die legt auch ein wenig Spanischen Wein daran güssen.