

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

worden/in etliche Theile/oder zerquetschet und zerstoßet es mit Fleisch und Beinen/ lasset es in einer Hüner-Brüh wohl süden; kochet solches dann ferner in einem halben Seidlein oder Viertel-Maas Wein/güßet ein Achtel-Maas Essig dazu/ werffet ein Stücklein Haußen-Blasen darein/ würzet es mit Ingber / Zimmet und ein wenig Saffran/ güßet die Brüh/ wann es genug gesotten hat / davon herab / seihet es durch ein Tuch; leget das Fleisch in eine Schüssel/oder so es zerstoßen worden / zwinget es durch; güßet selbiges dann über Zibeben/Weinbeere oder Corinthen / abgezogene und halbirte Mandeln/Pinen-und Pistacien-Nüßlein/Citronat/ und eingemachte Citronen-Schelffen; lasset es zu einer Gallert oder Sulzen gestehen/und überstreuet sie mit Zimmet und Zucker.

10. Eine Hirschhorn-Sultze.

Güßet an sechs Loth rauhgefeiltet Hirschhorn in einem reinen Häfelein oder Löfflein / ein Seidlein oder halbe Maas Wasser/und etwas weniges Wein / lasset es mit ein wenig Haußen-Blasen/ungefehr eines Daumens breit/einsüden / seihet selbiges / wann es gesotten ist / durch ein härines Tuch in ein messines Pfännlein/schlaget ein ganzes Ey daran / auch kan man die Eyer-Schalen darzu hinein thun/davon die Sulze nur heller werden soll/ und lasset es ferner süden / biß das Ey zusammen lauffet; drucket alsdann den Safft von einer Citronen daran / leget drey Blumen Weiscahlübe/ein Stücklein Zimmet und schönen Zucker / nach Belieben/ darein; lasset es noch einen Wall thun / und wieder durch ein Tuch lauffen / güßet selbiges in eine Schale / streuet aber zuvor auf den Boden klein-geschnittene Citronen-Schelffen / und zieret es mit eingemachten Wein-Lägelein oder Saurach aus/ besteket es auch mit Pistacien-Nüßlein und Citronat.

11. Eine Hirschhorn-Sultze/ auf andere Art.

Nehmet von gefeiltet Hirschhorn sechs Loth/Wasser und Wein/ jedes ein Seidlein /oder halbe Maas / lasset es etliche Stunden lang