

## **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

lang wohl zugedecket süden / thut vier Loth Zucker / zwey Loth Citronen-Safft / und zwey Loth Zimmet darein / güsset ein wenig Rosen-Wasser dazu / (solte das Rosen-Wasser nicht annehmlich seyn / kan man es davon lassen) seihet selbiges / wann es gesotten hat durch ein härtines Tuch; güsset dann vier Loth blauen Veil / oder Violett-Safft / in einer gläsernen Schalen daran / und verwahret es an einem kühlen Ort.

### 12. Eine Hirschhorn-Sultze / noch anderst.

Wasser sechs oder sieben Loth gefeiltes Hirschhorn in einer Maas Wasser so lang süden / biß ein Seidlein / oder etwas mehr / ein Gesotten ist / alsdann seihet solches ab / und werffet die äußerste gelbe Schelffe von einer Citronen darein / güsset anderthalb Quintlein der besten Zimmet / und ein Loth Pomeranzen-Blüh-Wasser daran / lasset solches bey gelinder Wärme / ungefehr einer halben Stunden lang stehen; seihet es dann durch / und güsset / nach Belieben / Hohlbeer oder Granaten-Safft daran.

### 13. Eine Fisch-Sultze.

Nachet einen Hecht / Forellen / oder Karpffen / welches beliebet / am Bauch auf / waschet sie auf das reinlichste aus / daß kein Blut darinnen bleibe; lasset den Hecht und die Forellen gang und zertheilet sie nicht / der Karpff aber mag / nach Gefallen / gang bleiben / oder in Stücke zer schnitten werden / ist eben das; doch stehen und sehen die ganze Fische viel schöner und zierlicher: südet sie in lauten Wein-Essig ab / doch daß sie nicht welch werden / oder aber in halb Wasser und Essig; auch kan man sie nur allein mit schönen blauen Essig übergüssen / und alsdann / ehe sie in die Pfanne gelegt werden / ein wenig anhauchen / so werden sie über aus schön blau. Machet dann eine gute Brüh mit einem Spanischen Wein / in einem besondern Hasen an / zuckert es mit schönem weissen Zucker / hänge in einem Bündlein gute Gewürz und in Stück Hasen-Blasen daran / wie bey andern vorher beschriebenen Sulzen; güsset guten Citronen-