

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

23. Eine Citronen-Sultze.

Südet ein Loth gefeiltes Hirschhorn / ein Loth geschnittene Hausen-Blasen / und drey Kalbs-Füsse in einen zwo-mässigen Hafen / mit halb Wein und halb Wasser ab / biß sie weich werden / selbet selbige hernach in einen kleinern Hafen durch ein reines Tüchlein / lasset sie erkalten / daß man oben das Fette davon herab nehmen könne / thut von einer oder zwo Citronen das Marck / wie auch ganze Gewürz / als Cardamomen / Muscatblühe und Zimmet / wie auch Citronen- und Pomeranzen-Schelffen darein / zuckert es nach dem Mund / lasset alles noch einmal so lang / als harte Eyer / süden; selbet selbiges alsdann durch ein reines Tüchlein in einen reinen Hafen / und lasset es ein wenig erkühlen: schneidet indessen rein-gemachte Citronen- und Pomeranzen-Schelffen klein und länglich / leget solche in die Schalen / und gisset die Sultze / wann sie ein wenig erkaltet darüber; wann nun solche bestanden / und zweymal u-ergossen worden / kan man sie nochmal mit dergleichen eingemachten Schelffen beiziren / nach Belieben / und mit Pistacien-Nußlein bestrecken.

24. Gefüllte Citronen-Sultze.

Schneidet an der Citronen auf dem breiten Ort ein Blätlein herab / holet mit einem kleinen Messerlein das Saure heraus / werffet also die Citronen in ein frisches Wasser / und lasset sie über Nacht darinnen ligen; deß andern Tages werffet selbige in einen Hafen mit südendem Wasser / und südet solche biß sie schön weich sind; schabet nachmal mit einem kleinen Löffel- oder Messerlein das Weiße heraus / biß sie durchsichtig werden: Etliche nehmen auch nur frische Citronen dazu / wie sie an sich selbst sind / und süden selbige nicht ab / sondern schneiden nur also roh das Weiße von der Schalen / so viel sie können / heraus / doch daß die Schelffe kein Loch bekommet; dann güssen sie in ein Häselein ein oder anderthalb Seidlein / oder drey viertel Maß / guten starken Wein / weichen auch Zimmet und Megelein / aber der Zimmet drey mal mehr als der Megelein / zusamt ein wenig Muscat