

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

schön und zierlich / wann dergleichen Citronen und Pomeranzen Wechsel-weiß in einer Schüssel mit Sulzen ligen.*

25. Eine Pomerantzen-Sultze.

Nehmet einen Vierding / oder viertel Pfund Zucker / gütliche Wein und Wasser/nach Gutgeduncken / so viel darauf / als zu einer Schüssel voll genug ist; leget ganze Zimmet und Nelgelein darein / laffet es so lang süden/ biß es ihnen den Geschmack ausziehet: schneidet alsdann von etlichen Pomeranzen die Schelffen herab, daß nichts Weißes daran bleibe/die Pomeranzen aber müssen außer der Schelffen ganz bleiben: alsdann leget sie in ein frisches Wasser/und südet solche auch im Wasser ein wenig ab; laffet sie auf einem Tuche ein wenig wieder er trocknen; hernach leget selbige in den obigen Julap/ laffet sie süden daß sie zimlich weich werden/doch aber nicht versüden; nehmet sie wieder heraus/und leget sie auf eine Schüssel: Von denen Schelffen aber/so ihr davon geschnitten / schneidet das Weisse genau heraus/daß sie wohl dinn werden/ und so dann länglich/ zuvor aber laffet selbige ein wenig im frischen Wasser ligen / und wann sie geschnitten / in einem Wasser übersüden/ damit das Bittere davon komme; alsdann schüttet sie zu den ganzen Pomeranzen in den Julap / laffet sie ferner süden / und wieder auf einem Sieb abseihen; Leget hernach die Schelffen oben auf die Pomeranzen / den Julap aber südet so lang mit Hausen-Blasen / biß er gestehet; laffet ihn dann ein wenig erkühlen und gefallen/seihet selbigen hernach einmal zwey oder drey durch ein wollenes Tuch / biß die Sultze recht schön hell wird / gütset sie alsdann in die Schüssel über die Pomeranzen / und zieret solche noch ferner / nach Belieben / mit verguldeten Nüssen oder Mandeln.

26. Eine Pfersich-Sultze.

Nehmet ein Pfund schöner frischer rother Pfersiche / schället sie ^{auf} / ^{*} Wer diese Sultze nicht von saurer Wein zu machen bestebet / der kan sie auch von Kalbs-Rüssen / wie die andern ungesärbte vorher beschriebene / sammeln richten.