

## **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

welche man nachmal mit Wein abtreibē/oder auch/wie sie an sich selbst ist, in einer Schalen auftragen/und mit Confect bestreuen kan,

### 31. Eine Aepffel-Sultze.

**M**achet ein Pfund Zucker/ gūſſet ein wenig mehr als ein halb Seidlein Wasser daran / und lāutere zuvor den Zucker daß er schön hell wird / und weil der Zucker südet / schneide geschwind etliche Parstörffer Aepffel zu kleinen Plätzlein in den Zucker / und laſſet sie süden / biß sie weich werden ; dann nimme selbige heraus / drucke und zwinge sie durch ein sauber Tuch / dann thue das Durchgezogene wieder in den Zucker und laſſe es nochmal mit einander auf süden : Indessen muß man geschwind schöner Parstörffer Aepffel noch ungeschwanzig / schählen / dieselbe halbiren / die Buzen heraus schneiden / und oben in die Aepffel hin und her schneidlein schneiden / aber nicht zu tieff / daß sie nicht zerfallen / sondern nur daß der Saft wohl hinein dringen könne / und in diesen Zucker süden lassen. Man mercke aber wohl / daß je geschwinder die Aepffel in den Zucker kommen / je weißer sie bleiben / und daß wann man die Aepffel hinein thut / man gleich zuvor in dem Zucker ein wenig Citronen-Saft ungeehr von einer halben Citronen / drucken solle. Wann nun die Aepffel ein wenig gesotten haben / muß man ferner auch etwan eine an einen Nibessen geriebenen Citronen-Schelſſe / oder kleine Büßlein mit auf süden lassen. Wann nun die Aepffel weich werden wollen / kan man solche heraus nehmen / in die Schüssel zerlich legen / und den Zucker ferner etwas dicklicher süden lassen / anbey auch von der übrigen halben Citronen den Saft hinein drucken / damit die Sultze oder der Saft desto annehmlicher werde: auch nicht ermangeln / zu last noch mehr von der geriebenen Citronen-Schelſſen darein zu thun ; und das mit sich der Saft schöner sulze / binde man sogleich in ein reines zartes Tuchlein Quitten Kerne und laſſe sie mit süden. Wann nun der Zucker hübsch dick gesotten / gūſſe man solchen über die Aepffel in die Schüssel und laſſe ihn also bestehen; wann man nun diese Sultze zu  
Tuch