

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

Eiſch trägt / wird ſie mit halb längliche / geſchnittenen Citronens
Schelffen überſtreuet.



MAn kan auch dieſe Sulze auf jezt / beſchriebene Art aller
Dings verfertigen / jedoch aber nur allein / nach Belieben /
die Plätzweiß geſchnittene Aepffel davon laſſen / und hin
gegen die halbirte Aepffel bloßhin in geläuterten Zucker ſüden.

32. Eine Aepffel-Sulze / auf andere Art.

Dieſe Aepffel-Sulze wird bereitet / wie die Num. 25. und 26.
beſchriebene Pſerſich-Sulze; und zwar kan man den Saft
dazu alſo anmachen: Nehmet ein gut Theil Parſtörffer Aepf-
fel / ſchneidet ſie zu Spällein / entweder geſchählet oder ungeſchählet /
gleichviel; güſſet in einen ſchönen vergläſten ſtollichten Haſen ein
Röhren Waſſer / oder / an ſtatt deſſelben / Wein / oder auch halb
Wein und halb Waſſer / ſo viel daran / daß es über die Aepffel gehe /
laſſet ſie ſo lang ſüden / biß ſelbige weich werden wollen / zwinget ſie
durch; nehmet / wie bey den Pſerſichen / zu anderthalb Seideln / oder
drey viertel Maas / dieſes Saftes / ein Pfund Zucker / oder auch zu
einem Pfund Saft / ein Pfund Zucker; laſſet beedes / den Saft und
Zucker / mit einander zerſchleichen und ſüden / biß es verſaumet hat;
Alsdann leget geſchählete halb geſchnittene Parſtörffer Aepffel darein /
und laſſet ſie ein klein wenig darinnen ſüden / doch alſo / daß ſolche nicht
zu weich werden / leget ſelbige nochmal in eine Schüffel / decket ſie ge-
ſchwind zu / damit ſie ſchön weiß bleiben; werffet in den Saft oder
Zulez ein wenig eingeweichte Hauſen-Blafen oder Duitten Kerne /
zulant ein wenig Zimmet laſſet ſie ſo lange damit ſüden / biß die Brü-
h dickte wird / und ſich ſulzet; die Hauſen-Blafen thut zwar faſt beſ-
ſer / und ſulzet ſich eher: Damit aber dieſe Sulze noch krafftiger
und wohl geſchmackter werde / kan man / ehe ſie gar dick wird / Citros