

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

durch; schähle hernach säuerliche Aepffel schön glatt / steche den Busen samt denen Kernhäuslein heraus / güsse den gesottenen Saft darüber / und lasse sie fein gemach süden / biß sie zimlich weich sind; nehmet selbige so dann heraus / und füllet sie / an statt des Busens / und des Kern-Häuslein / mit übersottenen / eingemachten und eingezuckerten Pomeranzen und Citronen; Schelffen: Dann soll man noch mehr Zucker / und zwar dessen zimlich viel / in den Saft legen / dann er gelicket sonst nicht; wann er nun schier gestehen will / leget man die Aepffel wieder / wie zuvor / darein / lasset sie noch ein wenig darinnett süden / und richet solche in eine Schüssel.*

34. Eine Ribes- oder Johannes-Beer-Sultze.

Reget die Ribes- oder Johannes-Beerlein auf ein reines Tuch / daß sie eretrocknen / dann wann sie noch naß sind / so sulsen sie sich nicht; zupffet sie nachmal ab / und rühret sie in einem Siegel / oder Napff / zu einem Saft / zwinget denselben durch ein reines Lächlein / und lasset so viel des klaresten Zuckers / als man des Saftes hat / so lang mit einander süden / biß es auf einem Deller bestebet; alsdann füllet es heraus in kleine Gläser / oder dergleichen Schällein: Ist sehr dienstlich den Krancken in grossen Durst / und eine treffliche Labung.**

35. Eine Zimmet-Sultze.

Zimmet erslich sechs Loth rein-gestossene Zimmet / ein Achtelein
guten

* Die Aepffel muß man das erstemal nicht zu weich süden / und wann man den Aepffel-Saft daran güsset / darff man nicht so viel Zucker dazu thun / dann es gestehet die Sultze auf diese Weise viel lieber.

** Diese Sultze wird am schönsten / wann man sie um S. Johannis-Feßmacher; dann um diese Zeit sind die Beerlein noch nicht zu weich und recht zeitig; man muß aber noch so viel Zucker / als des Saftes ist / nehmen; wiewol auch zu einem halben Pfund Saftes / drey viertel Pfund Zuckers genug sind.