

## **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

### 38. Eine Zimmet-Sulze / auf eine noch andere Weise.

**D**iese Sulze kan allerdings gemacht werden/wie die Num. 23. beschriebene Citronen-Sulze / nur ist noch dieses dabey zu beobachten/das man/an statt des Citronen-Marcks / gar klein gestossene scharffe Zimmet in ein Bündlein binde / und in der Sulze mischen lasse/das Bündlein nachmal wol ausdrücke/ das die Krafft heraus gehe/und die Sulze von der Zimmet eine schöne Farb bekomme: Wann nun diese Sulze fertig ist / so seihet solche / wie oben gedächet / durch ein reines Lüchlein / tropffet etliche Tropffen Zimmet-Essens/oder Zimmet-Öel darein/ und wann selbige erkaltet / gisset sie in die Schüssel. Will man unten auf den Boden von eingemachten Sachen/oder aber eine kräftige Füll/von gehackten Mandeln/an statt des Eingemachten legen / sethet solches zu eines jeden Belieben.

### 39. Eine Leber-oder Lebfuchen-Sulze.

**R**ocket einen so genannten Rimpffel-Käse / oder Leipziger Lebfuchen / in einen verglasurten Hasen / gisset den besten Rheinischen Wein daran/und lasset ihn verdeckt / an einem warmen Ort/einen Tag und Nacht/stehen; rühret es aber öftters um / damit der Lebfuchen weich werde; treibet selbigen hernach durch einen Seiber oder Durchschlag/setet das Durchgetriebene zum Feuer/ damit es bey einer Blut langsam süde; rühret es aber mit einem Koch-Löffel fein langsam in dem Sud/doch also/das ihr das Braune an dem Boden nicht damit anrühret: wann es nun fast halb eingesotten hat / zwiere Pfeffer/Ingber/und etwas Saffran/mit Wein oder Malvasier / in einem Schüsslein an/ und lasset es also zimlich lang im Wein stehen/ schüttet hernach alles in die Sulze; wolte sie zu geschwind dick werden/ gisset nur etwas mehr Wein daran/und wann solche genug gewürhet ist/so zuckert sie; streuet gestossene Muscatenblühe darein/und lasset selbige noch ferner süden/bis sie nimmer wässericht ist: hernach/wann sie genug gesotten hat/ hebet solche hinweg / thut gestossene Zimmet und Cardamomen darein/rühret sie mit Malvasier ab/bis selbige ein wenig