

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

worden/und völlig bestanden ist/kan man sie zu oberst wieder ein wenig mit einer hellen Sulze übergüssen/so wird man von der andern Sulze keinen Absatz sehen; dann mag man sie bezieren/ wie es gefällig ist.

Beliebet man sie aber mit Blumwerck zu haben/ muß man selbige ebenfalls zu erst hell/oder mit einer Mandel-Sulze begüssen; und wann solche bestanden/ mit einem subtilen Messerlein/ oder zarten Griffel/ so viel Blumen darauf zeichnen und reissen/ als man will; dann eine nach der andern gemach und fürsichtig heraus schneiden/zerbrechen lassen/ selbiger die Farb/ so der Blume von Natur zugeeignet worden/so viel möglich/nach vorbeschriebenen Bericht geben/ und also wieder in das aus geschnittene Theil güssen: Wann sie nun allerdings/besagter massen/gegossen und bestanden/ kan man sie gleich denen Vorigen mit einer hellen Sulze übergüssen; neben an dem Schüssel-Rand mit Pomeranzen/ oder Lorbeer-Blättern/ bestecken/ und die Spislein vergulden; die Sulze aber selbst hin und her mit verguldeten Pistacien-Nußlein auszieren.

42. Eine erhobene Sultze.

Machet die schon beschriebene weiße Mandel-Sulze/ zwinget nemlich der Mandeln/mit der hellen Sulze/so viel durch/das man eine ganze Schüssel damit begüssen könne; beliebet es/ so belaget den Boden der Schüssel zuvor mit ein wenig guter Mandel-Füll/wie schon im obigen gedacht; gisset die Schüssel mit der Mandel-Sulze voll an/ und lasset sie bestehen: Nehmet dann gar kleine blechene oder messinge Mödelein/wie Blümlein oder Laubwerck gefornet/ und setzet oder drucket sie nur ein klein wenig auf die gestandene Sulze/ daß sie unten nicht hervor lauffen könne: Alsdann machet von der hellen eine schöne rothe/grüne oder blaue Sulze/ und gisset sie in die Mödelein/doch nicht gar zu voll; wann sie gestanden/ ziehet die Mödelein subtil und gemach heraus/ so wird diese Sulze schön erhoben teyn; dann kan man selbige auch/ wie die vorher-gegangene bunte Sulze/ mit Pistacien-Nußlein bestecken/ und den Schüssel-Rand

rrrr

mit