

## **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

hat, gib die Hausenblasen hinein, und nimm sie vom Feuer, wann sie ausgekocht hat. Sollte der Wein nicht recht klar genug seyn, so gib ein wenig aufgeklopften Schnee darein, und seihe den Wein durch ein zwilchenes Tuch in die Schale, dann streiche mit einem Papier ihn auf der Höhe ab, daß er einen schönen Glanz bekommt; so ist die Sulz fertig.

### Gingesottene Weichseln.

Nimm ein halb Pfund zeitige Weichseln, und stuze die Stingeln halb ab; dann lasse ein Pfund Zucker mit ein wenig Wasser in einer messingenen Pfanne sieden; und spritze auch während dem Sieden einigemal Wasser daran, daß sich der Zucker läutert; dann nimm ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig abkühlen; jetzt gib die Weichseln in den Zucker, und lasse sie langsam sieden, bis sie durchsichtig sind; dann setze sie vom Feuer, und nimm die Weichseln heraus, den Saft aber setze wieder auf die Gluth, und laß ihn sieden, bis er ein bißchen dick wird, dann nimm ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig auskühlen. Nun gib die gesottenen Weichseln in ein Glas, und den Saft, wenn er ausgekühlt ist, darauf. Binde das Glas mit Papier zu, und mache mit einer Stricknadel viele Löcher in dasselbe, daß die Weichseln nicht anlaufen; dann stelle sie an einen kühlen Ort, und sie sind fertig.

### Spanische Weichseln.

Schneide von spanischen Weichseln die Stingeln ab, und gib auf ein Pfund Weichseln ein Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, schütte auf den Zucker ein Seitel Wasser, und lasse ihn sieden, gib die Weichseln dar-