

## **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

ein, lasse sie so lange sieden, bis sie durchsichtig werden; dann nimm sie heraus, lasse den Saft noch dicker sieden, gib die Weichseln wieder hinein, und lasse sie noch ein Paar Mal aufsieden, bis sie schön sulzig werden, lasse sie auskühlen, und fülle sie in die Gläser. Sollte der Saft eine Zeit darnach dünner werden, so lasse ihn wieder ein wenig sieden, und schütte ihn ausgekühlt über die Weichseln, auf diese Weise bleiben sie 3 und 4 Jahre gut.

### Gingesottene spanische Weichseln.

Nimm ein Pfund schöne Weichseln, schneide die Stingeln ein wenig ab, wasche sie aus, und gib sie auf ein Sieb, daß das Wasser gut abläuft; dann laß ein Pfund Zucker in einem Becken mit einem halben Seitel Wasser sieden, läutere diesen, wie bewußt, und gib die Weichseln darein; lasse sie nun ein wenig übersieden, und schüttle sie während dem Sieden öfters untereinander; wenn du siehst, daß die Weichseln durchsichtig sind, so gib sie auf ein Sieb, daß der Saft abläuft; den Saft aber gib wieder auf die Gluth, und laß ihn dick kochen. Dann nimm ihn vom Feuer, und laß ihn auskühlen; hernach gib die Weichseln in die Gläser, gieße den laulichten Saft darauf, verbinde die Gläser, wie bewußt, und sie sind fertig.

### Gingesottene Weichseln für Kranke.

Nimm ein halbes Pfund ausgelöste Weichseln und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, setze sie auf die Gluth, und schüttle sie öfters, daß sie sich nicht anlegen. Binde nun 6 Nelken und ein Paar Stückchen Zimmt zusammen, wie zu einem Kin-