

## **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

bersüßler, und laß es mitsieden; die Weichseln müssen so lange kochen, bis die Häute davon ganz leer sind. Willst du den Saft allein haben, so seihe ihn durch ein Sieb ab, und setze den Saft dann wieder auf die Gluth, und lasse ihn sieden, bis er die rechte Dicke hat. Ehe du ihn vom Feuer nimmst, gieße noch einen Eßlöffelvoll Weinessig daran, und fülle ihn, wann er ausgekühlt ist, in die Gläser, wie dir ohnehin bewußt ist.

### Eingefottenes Weichselfleisch.

Nimm Weichseln, löse die Kerne aus und wiege zu einem Pfund ausgelöste Weichseln 3 Viertel Pfund gestoßenen Zucker, und setze sie zusammen in einer messingernen Pfanne auf die Gluth, schüttle aber öfters die Pfanne, daß sie sich nicht anlegen. Wann sie durchaus sieden, so nimm die Weichseln mit einem Löffel heraus, setze den Saft wieder auf die Gluth, und laß ihn so lange sieden, bis er ein wenig dick wird; hernach gib die Weichseln wieder in den Saft, und lasse sie nochmal darein sieden, bis sie die rechte Dicke bekommen, und dir nicht anlaufen; dann nimm sie vom Feuer, laß sie ein wenig abkühlen, und fülle sie in die Gläser; verbinde sie mit Papier, und verfare so, wie mit den Vorigen.

### Weichseln frisch zu erhalten.

Nimm schöne Weichseln, stuze die Stingeln halb ab, und gib ein Pfund hievon in ein Glas; dann stoße ein halbes Pfund Zuckerkandel (Candis-Zucker), und gib ihn gleichfalls hinein; hernach gieße ein großes Seitel Kornbranntwein auf die Weichseln, verbinde das Glas und stelle es an die Sonne; die Weichseln müssen öfters geschüttelt werden, und 14 Tage in der Sonnenwärme stehen; dann stelle das Glas an einen kühlen Ort. Wenn du hievon Gebrauch machen willst, so nimm die Weichseln auf eine Schale heraus, und gib sie auf die Tafel.

Weichsel = Rosoglio für einen schwachen Magen.

Gib in eine Maß-Flasche ungefähr 2 Händevoll