

## **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

## Eingefottene Marillen auf andere Art.

Nimm nicht gar zeitige Marillen, schäle sie ab, und nimm den Kern davon, dann schneide sie von einander: Nun gib ein Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser in ein messingenes Becken, und lasse ihn darin sieden, besprize aber den Zucker öfters mit Wasser, daß er sich klärt; nimm das Unreine in der Höhe ab, und lasse ihn eine Weile kochen. Hernach gib ein Pfund Marillen in den gefottenen Zucker, und lasse sie darin ein wenig kochen. Sobald du siehst, daß die Marillen durchgekocht sind, und hellgelb werden, so lege sie auf ein Haarsieb, daß der Saft abseigt, und laß ihn dann wieder in dem Becken kochen, bis er ein bißchen dick wird. Hernach gib die Marillen in das Glas, und wann der Test gut dick ist, so gieße ihn auf die Marillen, und verbinde das Glas wie bewußt, so sind sie fertig.

## Maschanzker = Koch.

Nimm schöne Maschanzker, stich den Bogen aus, lege sie in ein reines siedendes Wasser, und laß sie sieden; wann sie weich genug sind, nimm sie heraus, schabe das Unreine aus, und lege so viele nach und nach hinein, so viel du brauchst, dann treibe sie durch ein Sieb, auf ein halb Pfund Maschanzker = Test, nimm 3 Loth Zucker, gib den Zucker in eine messingene Pfanne, und 2 Löffelvoll Wein darzu, um den Zucker aufzulösen, dann gib den Test hinein, und lasse ihn langsam dick einkochen, wann er dick genug ist, so gib ihn in einen Weidling und laß ihn auskühlen; wann er ausgekühlt ist, gib Limonieggeruch darzu, schlage 2 Eyerbötter darein,