

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 Weichseln.

Nimm 1 halb Pfund zeitige Weichseln, und stuze die Stängel halb ab; dann lasse 1 Pfd. Zucker mit ein wenig Wasser in einer Pfanne von Messing sieden; und sprize auch während dem Sieden einigemal Wasser daran, daß sich der Zucker lütert. Dana nimm ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig abkühlen; jetzt gib dann 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 bischen dick wird, dann nimm ihn vom Feuer, und laß ihn ein wenig auskühlen. Nun gib die gefottenen 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 denselben, daß die Weichseln nicht anlaufen; dann stelle sie an einen kühlen Ort, und sie sind fertig.

Eingefottenes Weichselfleisch.

Nimm Weichseln, löse die Kerne aus und wäge zu 1 Pfund ausgelösten Weichseln 3 Viertel Pfund gestoßenen Zucker, und setze sie zusammen in einer messingenen Pfanne auf die Gluth, schüttele 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 darin sieden, bis sie die rechte Dicke bekommen, und dir nicht anlaufen. Dann nimm sie vom Feuer, laß