

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

61. Ein Nus von Zibeben / oder grossen Rosinen.

Nimm die Kerne von denen Zibeben oder Rosinen heraus / hache dieselbige klein / siede sie im Wein / und treibs hernach durch / reibe Eyer-Brod / röste es im Schmalz / und güss das durchgezwungene daran / thue Zucker und Trisanet dazu / und lasse es süden.

62. Ein Nus von Weinbeeren / Corinthen oder kleinen Rosinen.

Laube zuvörderst die Weinbeerlein sauber / daß keine Steinlein darunter bleiben / wasche selbige sauber und hache sie klein / laß im Wein süden / und wann sie wohl weich sind / zwinge sie durch einen engen Seiher / oder auch durch eine saubere Leinwad ; reibe rocken-Brod / röste es im Schmalz / güss das durchgezwungene von denen Weinbeeren darunter / zuckers / und laß es in einem Pfänlein süden / schütte es alsdann in einen stolllichten Hasen / setze es zum Feuer / damit es noch ferner einsüde und dicklicht werde ; solte es zu dick seyn / kan man nur ein wenig hinzu güssen. Zuletzt aber / wann es bereits ange richtet / muß es noch mit Trisanet bestreuet werden.

63. Ein Apffel-Nus.

Schähle süsse Apffel / und schneide sie dinn / güss ein wenig Wein daran / und lasse sie so lang süden / biß sie weich werden ; hernach reibe oder rühre sie glatt ab / röste geriebenes weisses Brod im Schmalz / und mische es darunter : alsdann zuckers und würze es mit Trisanet / und laß noch ein wenig süden.

64. Ein ander Apffel-Nus.

Schähle Apffel / schneide sie fein dinn / thue selbige in ein Töpflein / güss einen guten Wein daran / laß sie so lang sieden / biß sie