

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

durchgetriebenen/ oder nehmet an statt deß Zuckers Trisanet / lasset es ferner süden/ daß es dick werde wie ein Brey / zwinget das zurück bleibende noch einmal durch/ machet eine Brüh davon / güßet ein wenig Rosen-Essig in die Brüh/ lasset sie mit ein wenig Zimmet und Zucker auffüden/ güßet sie über das Nus/ und bestreuet es mit Zimmet.

74. Ein Erdbeer-Nus.

Wann die Erdbeer sauber gewaschen / werden sie zusamt einem weissen Semmelschnitten im süßen oder andern Wein gezeichnet; dann durch einen Durchschlag oder Seiber zusamt dem Wein durchgetrieben: dann thut Zucker und noch ein wenig Semmelmehl daran/ und lasset es ferner einen Sud aufthun/ so kan man es dann warm oder kalt nach Belieben genüßen.

75. Ein Hieffen- oder Sagenbutten-Nus.

Die Kern werden zusamt dem Rauhen ein wenig zuvörderst heraus genommen/ und die Hieffen im Wein gefotten; dann treibt man sie durch ein Sieblein in eine Schüssel / setzet sie auf eine Glut oder Kohlsfeuer/ zuckert das Nus / und lasset es auffüden: zuletzt aber bestreuet man selbiges mit Zimmet.

76. Ein Weipel-Nus.

Dieses Nus wird fast eben auf diese Art gemacht / wie dasjenige so von denen Pflaumen bereits beschrieben worden: Man südet nemlich die Weipeln im Wein/ zwinget selbige durch/ röstet ein geriebenes Rocken-Brod im Wein/ schüttet die durchgezwungene Weipel-Brüh darüber/ zuckerts ein wenig/ und lasset es noch einmal auffüden/ richtet es dann in eine Schüssel/ und streuet Zucker / oder auch/ so man will/ Zimmet darauf.

77. Ein