

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

13. Wein Erdbeer - Essig.

Der Erdbeer-Essig wird gleichfalls in allen angestellet / als
 der Holbeer-Essig.

14. Ein Weixel - Essig.

Nehmet schöne frische zeitige und trockne Weixeln / zer-
 reißet von selbigen die Stiele herab / thut sie in ein weites Glas / streu-
 et aber allezeit zwischen eine Lag Weixeln / ein wenig klein-
 schnittene Zimmet und Negelein / und ein gut Theil grob- gestossenen
 Zucker / wie auch ein wenig langen Pfeffer / oder / etlicher Gebrauch
 nach / ein wenig Muscat- Blumen darein ; wann nun das Glas voll
 ist / güsse von dem besten Essig daran / biß er über die Weixeln gehet
 alsdann verbindet und verwahret das Glas wohl / laßet es nur einen
 Tag an einem kühlen Ort stehen / setz es hernach an die Sonnen
 und laßet sie alsdann ohngefähr drey Wochen lang darinnen stehen.
 Diesen Essig nun kan man auch zu vielen guten Brühen gebrauchen
 und die Weixeln zu den Gebratenen aufsetzen.

15. Ein Weixel - Essig / auf
andere Art.

Schlichte die Weixeln / in ein Glas oder Tiegel / mit Negelein
 und Zimmet untermischet / ein / lege ein Stück Zucker in ein
 Pfännlein oder Kessel / so viel man vermeint daß er über die
 Weixeln gehe / güsse zu einem Pfund Zucker ein Achtelein Essig daran
 oder nimm etliche von solchen frischen Weixeln / stoffe solche / und zer-
 reiß sie durch / güsse ein Achtelein solche Saftes an statt des Essigs
 an / und laße den Zucker nur darinn zergehen / dann wieder ein
 güsse es an die Weixeln / und laße alles nachmal an einem kühlen Ort
 in etwas beschwehret stehen.