

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

16. Weixeln in Essig.

Zu einen Pfund Zucker/ nehmet ein halb Seidlein Essig / läu-
 feret den Zucker damit/ und lasset ihn ein wenig dicklicht süden/
 daß er wie ein Safft werde/ dann nehmet schöner Weixeln bey
 vier hundert/ die nicht gar überzeitig sind/ drehet ihnen die Stie/e her-
 ab/ schlichtet sie in ein Glas / und streuet darzwischen klein-gebröckel-
 te Zimmet und Negelein/ ungefehr jedes ein halbes Loth / alsdann
 gisset den gesottenen Safft wann er ganz erkaltet ist/ darüber; sie
 sind aber noch besser/ wann man zuvor hundert Weixeln zusamt den
 Kernen kleinzerstößet / und durch ein Tuch zwinget dann nimmt man
 die Helffte von diesen Safft und die Helffte Essig / und läuteret den
 Zucker damit / sonderlich ist auch dieses dabey zu beobachten/ wann
 der Zucker schon darüber gegossen / daß man ein sauberes Deckelein
 darauf lege / und es ein wenig beschwere / wann sie nun etliche Ta-
 ge also gestanden/ so muß der Safft wieder übersotten werden / und
 kan man solches zwey oder drey mal thun/ biß man siehet/ daß der Safft
 etwas dicklicht bleibe.

Allerley Salate.

I. Sardelln: Salat.

Wässert die Sardelln/ grätet sie aus/ und bereitet sie allerdings/
 wie in dem Dritten Theil gedacht worden; theilet sie oben al-
 so von einander / daß sie an den Schwänzen beysammen blei-
 ben; lasset sie zuvor eine Stund im Wein ligen: Leget dann einen
 Deller in die Mitten einer Schüssel/ stellet eine zierlich- ausgeschnittene
 oder auch geschraubte Citronen darauf/ und besteket selbige mit einem
 Strauß von lebendigen oder gemachten Blumen/ wie es die Zeit leidet
 und beliebet; umschlinget die Citronen mit etlichen Sardelln/ und le-
 get