

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

4. Pfersiche zu dünsten.

Bisset an die Pfersiche / in einem stollichten Hasen / einen Mal
 Masier / streuet Zucker darein / und lasset sie süden / aber nicht zu
 lang / daß sie ein dickes Brühlein bekommen : Wann sie nun
 anzuiche werden / kan man sie mit Zimmet und Zucker / oder mit ei-
 nem Trisanet bestreuen : Oder / man kan sie auch halb voneinander
 schneiden / schählen / und nur in einer Schüssel dünsten / wie die obge-
 dachte Marilln ; Oder auch auf vorbelegte Weise füllen / es sind as-
 ber / die rothe Pfersiche absonderlich schön zum dünsten / dieweil sie an
 sich selbst eine schöne rothe Brüh geben.

5. Pfersiche zu dünsten / auf andere Art.

Nehmet schöne rothe Pfersiche / schählet und dünstet sie im Wein
 und Zucker / so wird der Wein oder die Brüh / schön roth wer-
 den ; indessen machet eine gute Füll zusammen / von gehackten
 Mandeln / mit Zucker und guter Gewürz / als Zimmet / Cardamomen
 und Muscatbläh / mit einem Trisanet vermischer ; thut klein-geschnitte-
 nen Citronat / Citronen / und Pomeransen / Schelffen darein / feuchtel
 sie mit dieser Brüh oder Wein / darinne die Pfersiche gedünstet worden /
 an : Alsdann leget das Mandel-Ghäck in eine Schüssel / und die
 Pfersiche darauf / gisset noch mehr von der Brüh darüber / besteeet sie
 schön wie einen Dorten mit Bögen von Citronat / Citronen / und Pos-
 meransen / Schelffen / und bestreuet sie / nach Belieben / mit Bisam-
 Zucker.

6. Gefüllte Quitten.

Schählet die Quitten / holet sie fein dinn aus / hacket einen
 Theil derselben / röstet selbige im Schmals / thut Corinthen o-
 der Weib-Beere / Zucker / und gestossene Zimmet darein ; fül-
 let in die Quitten / setzet sie in einen stollichten Hasen / gisset einen gu-
 ten