

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

dazu hinein/ und lasset also noch ein wenig mit rösten: dann gisset in einen stollichten Hafen Wein daran/ streuet Zucker und ein wenig Zimmet darein / und lasset sie noch eine Weile mit einander sieden. Wer will/ kan auch ein wenig Saffran dazu thun. Wann nun alles angerichtet/ so streuet Zucker und Zimmet darauf.

* * * * *

Auf solche Weise kan man auch die Birn wie gelbe Ruben kochen.

15. Datteln zu dinsten.

Schneidet die Datteln auf/ nehmet die Kerne heraus / zieht das Weinwendige weisse Häutlein davon; gisset einen Reinfal daran/ streuet ein wenig Zucker und Zimmet darein / und lasset sie auf einer Kohlen dinsten.

16. Datteln zu dinsten/ auf andere Art.

Nehmet aus denen aufgeschnittenen Datteln die Kerne heraus/ röstet sie in ein wenig Schmalz / leget selbige in einem stollichten Hafen/ gisset Reinfal oder Malwasser daran / würzet sie mit gestossenen Zucker und Zimmet / lasset solches auf einer Kohlen dinsten/ und streuet / wann man sie anrichtet / nochmal Zimmet und Zucker darauf.

17. Datteln zu dinsten / noch anderst.

Weichet die Datteln zwei Stunden lang im Wein/ oder biß sie weich werden; lasset sie hernach mit besagtem Wein/ zusamen ein wenig Trisanet und Zucker/ in einem stollichten Hafen sieden: Wann sie dann genug gesotten / richtet solche an / und bestreuet selbige/ gleich denen vorigen/ mit Zimmet und Zucker.

Auf