

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

24. Weixeln mit gerösteten Brod / auf
andere Art.

Schneide weisses Brod würffliche / röste es zusamt einem Löffel voll Zucker im Schmalz / es muß aber des Schmalzes nicht viel seyn / sondern daß nur das Brod damit angefeuchtet werde ; lege sie hernach in eine Schüssel / zupffe schöne grosse Weixeln ab / und wasche sie aus einem frischen Wasser / röste selbige in der Pfannen im Zucker / güsse Wein daran / laß ein wenig mit einander süden : richte siedam über das geröstete Brod / und streue Zucker und Zimmet / oder aber ein Trisanet darauf.

25. Aufgesetzte Weixeln in eine Schüssel zu
machen / wie einen Dorten.

Nehme Weixeln / zupffet sie von den Stielen herab ; thut ein gut Theil Zucker in ein Pfännlein / güsse ein klein wenig Wein daran / lasset den Zucker zergehen / und die abgezupfften Weixeln darinnen dünsten / doch daß sie nicht zu weich werden ; zuvor aber mache eine dergleichen kräftige Mandel-Füll oder Gehäckle an / wie bey denen kurz vorher gedünsteten Prinellen und Zibeben / Num. 19. beschrieben worden ; drucket solches schön vest / mit einem Löffel / in eine Schüssel / und setze die obgedachte gedünstete Weixeln artig in der Runde herum / und güsse den Zucker oder die Brüh / darinnen die Weixeln gedünstet worden / mit einem Löffel fein gemacht an unterschiedlichen Orten hinein : Alsdann bestrecke sie mit längliche geschnittenen Mandeln / oder Pistacien-Nüßlein / oder dergleichen Blümlein / wie auch mit zierlich geschnittenen Bögen / von eingemachten Citronen und Pomeranzen-Schäffen / und streuet oben / so es beliebt / ein wenig Trisanet darauf. Ein noch besseres Ansehen zu geben / kan man ein Bild / von Tragant gemacht / auf ein Plätzlein von einer Citronen / und zwar in die Mitte der Füll oder des Gehäckles / vest eindrukken /