

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

51. Grüne oder frische Zwetschgen zu dinsten.

Aschet die Zwetschgen / lasset sie wieder abseihen ; thut ein klein wenig Schmalz in einen stollichten Hasen / lasset selbige herum lauffen / schüttet die Zwetschgen darein / decket sie zu / setzet solche in eine Kohlen / dinstet sie / und schwinget selbige oft umher / sie geben selbst eine Brüh / und dinsten gar bald.

52. Dürre Zwetschgen zu kochen.

Set die Zwetschgen / wann sie gewaschen / im Wasser zu / lasset sie wohl einsüden ; röstet ein weiß aufgeschnittenes Brod schön gelb im Schmalz / leget dann von demselben ein wenig in eine Schüssel / und wieder eine Lage Zwetschgen darauf / dann ferner eine Lage Brod / und so fort : güßet dann von der Zwetschgen Brüh etwas darüber / und lasset selbige also auf einer Kohlen noch einen Wall auffüden : Wer will / kan ein wenig Wein darauf sprengen / und zuletz Zucker oder Erisanet darauf streuen.

53. Dürre Zwetschgen zu kochen / auf andere Art.

Asche sie wohl aus warmen Wasser / so lang biß solches davon ganz hell und rein herab fließet ; setze selbige in einem andern Wasser zu / lasse sie süden / biß sie eine dicke Brüh bekommen / und brenne ein wenig Mehl daran.

54. Castanien zu braten.

Machet die Castanien / machet auf der Seite ein Schnittlein darein / damit sie im Braten nicht aufspringen / leget sie in ein Brat- oder Bach-Defelein / oder welches besser / in einen löcherichten