

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

in ein weites Geschirr / und güffet den Zulep zimlich warm darüber ;
 leget ein dickes Bretlein darauf / daß sie nicht übersich schwimmen /
 beschwehret sie aber nicht gar sehr : Wann nun der Zucker wässrig
 worden ist / soll man ihn abseihen / einen andern frischen dazu legen /
 und wieder zu voriger Dike einsüden lassen ; man muß aber von dem
 Zucker immerzu etwas zum Nachlegen zuruck behalten / kühl dar
 über güssen / und zwar jedesmal / so offte der Zucker wässrig wird /
 biß er in seiner rechten Dike daran bleibet / und so kan man sie etz
 liche Jahre lang aufbehalten : Auf gleiche Weise kan man sie auch in
 Hönig einmachen ; man nimmet aber ein schönes mit Rosenwasser
 geläutertes Hönig dazu / dann dadurch verlieret es den groten Hön
 nig Reichmack / südet es mit guten lautern Wein zu rechter Zeit dick /
 güffet es kühl darüber / und verfähret also ferner damit wie mit dem Zu
 cker vermeldet worden.*

2. Citronat oder Citronen einzumachen/ auf andere Art.

Die Citronat-Aepffel oder auch die Citronen werden zu Süß
 Dicken geschnitten / und die Kerne heraus genommen ; sind es gel
 che Citronat-Aepffel / muß man sie überzwerch schneiden :
 alsdann lezet man selbige etliche Tage in Sals-Wasser / biß sie etz
 was durchsichtig werden ; südet selbige in Köhrenwasser ein wenig /
 laisset sie auf einem Tuch wieder ertrocknen / läutert den Zucker / südet
 selbigen zur rechten Dicken / und güffet ihn / wann er kalt ist / über
 den Citronat oder die Citronen ; so dann der Zucker nachgehends
 zu dünn wird / wird er abgegossen / noch einmal gekottet / und wieder
 darüber geschüttet.

3. Citronen zusamt dem Sauren einzu machen.

Diese Citronen werden / gleich den Vorigen / zu dinnen runden /
 etliches

* Auf diese Art kan man auch die Citronat-Aepffel einmachen.