

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

eines Messer. Rucken dicken Schnitten geschnitten / wie man sie sonst auf den Tisch / an Statt eines Salats / zu zerschneiden pfleget / und die Kerne heraus genommen; alsdann ein Wasser gekalts / aber nicht so viel wie bey den ersten / sondern nur so / daß das Sals ein wenig vorschläget / nachmals süß heiß darüber gegossen / und etwan eine viertel oder halbe Stund wol zugedecket stehen gelassen / hernach heraus genommen / durch etliche Wasser gezogen / und in ein frisches geleet / damit das meiste Sals davon komme; alsdann wieder auf ein Tuch / sodann in ein rein Geschirr geleet / der Zucker etwas fester / als bey den Vorigen gesotten / und warm darüber gegossen: wann der Zucker dinn wird / wird er nochmal / wie im Vorigen gedacht / überfotten.

4. Gefüllte Citronen im Syrup / oder trocken einzumachen.

Schneidet von kleinen Citronen / so man Paradiß Apffel nennet / unten und oben ein Pläslein hinweg / hohlet es hernach flüssig aus / daß das Sauere und weißte häutige heraus komme / machet sie allerdings ein / wie erst besagte Citronen / hacket dann eine andere eingemachte Citrone klein / mi chet das saure Mark von einer Citronen / so mit Zucker zuvor abgefotten worden / darunter / daß sie schön dicklicht wird; oder man kan auch saure Citronen darzu gebrauchen / und wann sie zu dinn sind / gehackte Schellen davon darunter mischen / in die ausgehohlete Citronen fest einfüllen / die Pläslein mit einem Faden darauf binden / und in den vorigen Syrup legen; will man selbige auf einer Schalen auftragen / muß man den Faden hinweg schneiden / und die ledige Pläslein mit einem Zimmet Spällein anstecken und ausfüllen: Wolte man sie aber trocken conserviren / muß man selbige / che sie gefüllet werden / in einer warmen Stube trocknen / und die Pläslein / oder Deckelein mit einem länglicht geschnittenen Stücklein Zimmet anstecken und befestigen / den Zucker