

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

Zucker etwas hart / fast wie zu Zellein güssen / doch nicht so gar stark / und mit dem Weibholz abreiben / daß er weißlich / aber nicht dicker werde als ein Kinds-Roch : dann soll man die Citronen darinnen umkehren / damit der Zucker sein dinn daran behangen bleibe / als dann auf zweyen Hölzlein über ein Sieb / oder Käiterlein legen / daß sie nicht aufligen / und geschwind in einer warmen Stube trocknen : das man aber nicht sehe wo sie auf den Hölzern aufgelegt / kan man sie nachmal ein wenig mit dünnen weissen Eiß überstreichen.

5. Citronen-Kraut einzumachen.

MAn schneide die Citronen nach der Länge / zu gar dünnen Blättlein / und sodann überzwerch annoch ferner wie ein Kraut / je kleiner / je schöner ; lege sie in ein frisches Wasser / und lasse selbige so lang darinnen liegen / biß sie durchsüchtig werden / güsse aber immerzu ein anderes frisches Wasser daran / schützte sie nachmal auf ein über eine Käiter / oder Sieb gebreitetes Tuch / damit sie verfaulen / und lege solche dann in ein reines erdenes Geschirr : Indessen läutert den Zucker / wie im Vorigen gedacht ; güsset ihn / wann er erkaltet / darüber / verwahret das Geschirr wohl / und setzet ihn an einen kalten Ort : Sehet zu / ob nicht nach etlichen Tagen die Brühe wässericht werden wolle / und seihet sie / wann deme so ist / alsobald ab ; überschüdet selbige vom neuen / wie im Vorigen bereits oft gedacht / und dieses so oft / biß der Zucker in seiner rechten Dicke verbleibet : es muß aber die Brühe völlig über dieses Citronen-Kraut gehen / damit sonsten pfeget es sich nicht lang zu halten.

6. Pomerantzen gantz einzumachen.

Nehmet schöne Pomerangen-Aepffel / die weder Flecken noch