

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

Mangel / sondern dünne schöne Schelffen haben / und vollkommen
 an Saft seyn / schneidet sie aber nicht tieff hinein / sondern Sierts
 weiß / man kan solche auch zuvor schrauben / löset nur die Schalen auf
 das subtilste / damit der innere Apffel mit seinem Häutlein ganz blei-
 be / und nichts daran verleset werde / die äufferere Schale aber muß / wie
 gedacht / auf das allerdinneste und zarteste / mit grossem Fleiß von den
 Aepffeln gelösset werden / unten und oben aber daran bleiben / daß es an-
 zusehen / als stünde der Apffel nur gleichsam in der Schalen ; abson-
 derlich aber muß aussen her das weiße zarte Häutlein ganz bleiben / daß
 der Apffel von dem süden nicht möchte verleset werden : Wann man
 die Pomeranzen also beschnitten und zugerichtet / leget sie in ein reines
 und verglästes Geschirr / darinnen sie wol Raum haben / gisset ir-
 sches Brunnenwasser daran / decket solches wol zu / und lasset es Tag
 und Nacht stehen / seihet das Wasser davon / und gisset wieder ein ir-
 sches daran / lasset es ferner stehen / wie zuvor / und dieses Wassers
 auf und zugüssen wiederholet jeden Tag zwey mal ; leget auch ein sub-
 tiles Bretlein darauf / damit sie im Wasser nicht übersich schwimmen ;
 und wann sie / wie gedacht / ein paar Tage gewässert haben / hebt die-
 se Aepffel heraus in einen schönen verglasurten Hasen / oder breite Ka-
 thel / gisset wieder / wie zuvor / ein frisches Brunnenwasser daran
 (man kan sie auch / welches noch besser / in ein südendes Wasser legen)
 daß es darüber zusammen gehe / decket es geheb zu / stellet es auf eine
 Glut von fernem zum Feuer / lasset solches allgemach süden / biß die
 Schalen lind zu werden beginnet ; lege sie dann heraus auf ein schönes
 weißes Tuch / bedecke solche alsobald mit einem andern ; Gisset her-
 nach das Wasser in eine grosse messingige Pfannen / darinnen die Aep-
 fel zuvor gesotten haben / thut Zucker daran / und wann dieselbe von
 zimlicher Größe sind / zu dreyen Aepffeln ein Pfund deß schönsten
 Zuckers / und zu einem Pfund Zucker eine Maas dieses Wassers / dar-
 rinnen die Aepffel gesotten haben (wiewol man auch / welches fast noch
 besser / ein frisches Röhrenwasser dazu nehmen kan) sind sie aber gar
 groß / so nehmet zu dreyen Aepffeln fünff viertel Pfund Zucker / das
 mit sie mit der Brüh / wann sie gesotten / wol mögen bedeckt werden :
 Stoffet