

## **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

## 28. Weixeln / noch auf eine andere Art / einzumachen.

**Z**winget so viel abgezapfte zeitige Weixeln durch ein Tuch / das mit ungefehr ein halb Seidlein Safft bleibe; güßet ihn in ein meszjnges Becken / thut ein Pfund oder etwas mehr schönen Zucker daran / setzet ihn also auf eine Kohlen oder Glut / und lasset solchen wol dick süden: drehet dann zwey Pfund zeitige Weixeln die Stiele ab / leget sie in den gesottenen Safft; lasset sie mit einander süden; probiret den Safft auf einem Deller / wann er gestehet / so haben sie genug gesotten; leget selbige nachmal in einen erdnen Tiegel oder Glas / decket sie zu / oder verbindet solche / und setzet sie an ein kühles Ort / so bleiben sie zwey oder drey Jahre gut.

## 29. Weixeln einzusetzen.

**S**chneidet von einem Pfund schöner frischer zeitiger / aber doch nicht überzeitiger Weixeln die Stiele nur halb ab / nehmet dann einen Bierding oder Viertel Pfund Zucker / läutert solchen / lasset ihn zimlich dick süden / und so dann ein wenig abkühlen; leget dann die Weixeln darein / und südet selbige gemach ab / bis sie bestehen / oder rungslicht zu werden anfangen wollen; faumet dann die Weixeln heraus / stellet sie setz ordentlich in ein Gläslein oder Schachtel / und güßet den Safft langsam darüber / daß sie nicht umfallen.\*

## 30. Weixeln einzusetzen auf andere Art.

**N**ehmet schöne grosse Weixeln / schneidet die Stiele halb ab / stosset so dann andere Weixeln / presset sie durch / nehmet zu einem Seidlein oder halben Maas solch ausgepressten Safftes ein Pfund Zucker / lasset denselben mit dem Safft wohl süden / leget die

\* Auf diese Weise kan man auch die Kirschen und Amarelln einmachen. Man kan auch ein halb Pfund Zucker zu einem Pfund Weixeln nehmen.