

## **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

die Weireln darein / lasset sie hernach wieder süden / und faumet solche nachmals heraus: Setzet dann die Weireln in eine Schachtel oder Gläslein / daß die Stiele alle übersich kommen / lasset die Brüh ferner süden / biß sie recht dick wird / und Fäden ziehet / güßet dann selbige über die Weireln in die Gläslein oder Schachteln / so werden sie sich fulgen / gut und schön bleiben.

### 31. Eingesetzte Weireln / noch anderst.

**S**chneidet denen Weireln / wie oben gedacht / die Stiele halb hinweg; nehmet zu einem Pfund Weireln / anderhalb Pfund Zucker / schlaget selbigen klein / und läutert ihn / wie schon befand: Wann er nun verfaumet / leget die Weireln hinein / lasset sie eine gute Weile süden / zuvor aber dünstet ein gut Theil abgepuffter Weireln in ein wenig Wasser und Wein / lasset sie wohl weich dünsten / und zwinget solche durch ein Sieb: Wann nun die Weireln / wie oben gedacht / eine Weile in dem Zucker gesotten / biß sie fast wollen runksicht werden / so faumet sie aus dem Zucker heraus / und setzet sie ordentlich in die Schachteln; die durchgetriebene Weireln aber / lasset mit dem Zucker süden / biß die Brüh bestebet / alsdann wieder ein wenig erkaltten / und güßet sie über die Weireln.

### 32. In Honig eingesetzte Weireln.

**N**ehet an wohlzeitigen Weireln die Stiele heraus / läutert ein schönes Honig; machet in einem Siegel / eine Lag Weirel / und eine Lag ganze Muscaten-Blüh / Zimmet und Wegelein Wechsel weiß / und dieses etwan drey mahl; darnach güßet das Honig warm darüber / leget einen Schachtel-Deckel oder Bretlein darauf / beschwehret es / und lasset es vierzehnen Tage stehen; alsdann seihet es ab / übersüdet selbiges ein wenig / und güßet es nochmal warm darüber.

### 33. Weirel-Kugeln zum Weirel-Wein.

**M**an soll wohlzeitige Weireln und ungefehr den sechsten Theil schwarze Kirschchen untereinander mischen / im Ofen ein wenig über