

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

37. Eine Hagen-Butten oder Hieffen-Latwerg.

Hülset die Hieffen- oder Hagen-Butten weil sie noch hart seyn
auf das fleißigste aus / lasset sie hernach ganz weich werden ;
schlaget solche durch ein Sieb/nehmet zu einem Pfund Hieffen/
wen Pfund Zucker/güsset in einem Becken ein wenig Wasser daran/
und südet solche zimlich dick ; hebet sie vom Feuer / und röhret von dem
durchgeschlagenen nach und nach darein / bis es alles darinnen ist ;
man darf sie aber so dann nimmer süden : wer gerne will / mische auch
klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter. Solte diese Latwerg
gezu süß seyn/ kan man ein halb Pfund des Zuckers weniger nehmen/
als dann mit ein wenig Wein abreiben/ und an statt einer Salse zum
Gebratens auftragen.

38. Mispeln oder Gespelein einzumachen.

Mehmet Mispeln oder Gespelein die noch ein wenig hart und
nicht gar zeitig seyn / wischet sie ab / und stechet oben etliche
Löchlein mit einem Pfriemen darein/ doch daß sie nicht durch-
aus gehen ; leget sie alsdann in einen Ziegel oder Glas/güsset einen ge-
läuterten und übersotteten Zucker darüber / beschwehret sie / und lasset
solche also stehen ; wolte nach etlichen Tagen der Zucker wässericht wer-
den / kan man ihn noch zwey oder dreymahl übersüden / wie bereits viels
fältig erinnert worden,

39. Mispeln oder Gespelein einzumacheu/ auf andere Art.

Mann die Mispeln oder Gespelein/ so annoch zimlich hart sind/
durchstochen worden/ güsset ein südend Wasser darüber/lasset
es nur ein menig daran stehn / oder auch einen emigen Wall
darinwien aufzuhun/ alsdann seihet es davon ab : schlüchtes selbige/ wann
sie

uuuuu 2