

## **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

sie wohl ertröcknet / nachmal in einen Tiegel oder Glas / und güsset den geläuterten Zucker / wann er zuvor ein wenig erkaltet / darüber.

#### 40- Welsche Nüsse einzumachen.

**D**ie Nüsse so man conserviren und einmachen will / muß man um das Fest Johannis des Tauffers vom Baum her ab nehmen / wann sie noch einwendig weich sind / und keinen rechten Kern haben ; alsdann an unterschiedlichen Orten mit einem hölzern / oder beinernen Psriemen / welche besser dienen als die eiserne / durchbohren / in einem reinen Schäßlein / oder grossen verglasturten Hasen / ein Köhren / Wasser daran güssen / zehen oder zwölf Tage lang daran stehen lassen / aber alle Tage das Wasser davon abseihen / und wieder ein frisches daran güssen / damit das rothe scharffe und bitterliche Wasser davon komme : Wann nun die Zeit herum / lasset sie auf einen Tuch wol abtrocknen / südet selbige im Köhren / Wasser in einem Kesslein / oder grossen stollichten Hasen / aber nicht zu weich / dann sie müssen ein wenig härthlich bleiben ; leget sie so darn wieder heraus / auf ein über ein Sieb gebreitetes Tuch / und lasset selbige wie zuvor / ganz ertröcknen / alsdann bestrecket sie mit abgeschnittenen Negelen und Zimmet absonderlich / wo die Löchlein hinein gebohret worden / oder aber ein Theil der Nüsse mit kleinen längliche / geschnittenen Citronen / Schelffen / oder auch Wechsel / weiß unter einander. Wann sie nun also bestrecket / und recht ertröcknet seyn / schlichtet sie in einen Tiegel oder Glas / leget etliche Muscaten / Blumen dazwischen / läutert einen Zucker / lasset selbigen nach dem Läutern noch einmal oder etliche übersüden / wie bey andern schon mehr beschriebenen / und güsset ihn / wann er erkaltet / über die Nüsse / das er darüber gehe ; vermachtet oder verbindet das Glas / sethet es im Keller / oder sonst an ein kühles Ort : Nach etlichen Tagen sehet nach / dann die Brüh oder der Zucker wird wieder dinn und wässerrich werden / seihet selbigen ab / und übersüdet ihn / bis er zur rechten Safft / Dicken gebracht und erkaltet / dann güsset ihn wieder darüber / und wiederholer selbiges so offte bis der Zucker nummer wässerrich wird / zumal weil diese Nüsse gerne anlauffen.