

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

wiech werden; alsdann seihet das Wasser wieder herab/lasset die Wegwarten auf einem Tischlein/ so über ein Sieb geleget worden/versiehen und entrocknen: hernach nehmet zu einem Pfund Wegwarten fünf Pfeisel-Pfund Zucker/ läutert selbigen wie bekant/ mit einem Weissen vom Ey/ und wann er schon geläutert und verfaumet ist südet die Wegwarten ebenfalls darinnen; leget selbige in einen Liegel/ lasset den Zucker noch ein wenig ferner süden/ und güsset ihn/ wann er erkaltet über die Wegwarten; verbindet den Ziegel/ sehet ihn an ein fühes Ort/ und übersüdet den Zucker/ wann er dinner werden wolte/ so osse/ bis er in seiner rechten Dicke verbleibet.

44. Wegwarten trocken zu candiren.

Nann man die Wegwarten/trocken conservoiren und einmachen will/ als wann sie mit Zucker überzogen wären/ so lasset den Zucker fast ganz daran einsüden; streuet dann einen gestossenen Canarien-Zucker/ weil man sie noch über der Kohlen hat/ darauf/wendet sie aber mit einem Messer oder Gabellein/ fein geschwind um/dah sie nicht lang darüber stehien; die Kohle aber darf nicht stark seyn; hebet selbig: dann herab/ und röhret sie wohl bis sie erkalten/streuet auch noch ein wenig Zucker darauf/ sonderlich an denjenigen Dreen/ wo man sie zuvor nicht wohl getroffen hat; leget sie auf ein Sieb und lasset solche über Nachte auf den Ofen trocknen.*

* So wol auf diese als die vorhergehende Weise kan man auch Scorzelli Hera, und Pin. Un: oder Pimpinell. Wurzeln einmachen.



Sech.