

## **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

klopffet den Model auf ein reines Papier / so gehet er gerne heraus ;  
überstreichet die Rinde mit rothen Sanel / oder klein abgeriebenen  
Lack / weil er noch naß ist / und lasset ihn allgemach trocken werden / so  
ist er recht. \*

### 143. Citronen-Kraut.

**S**chählet um das Fest Aller-Helligen etliche Quitten / dann  
um diese Zeit sind sie etwas zäher / schneidet sie dinn und läng-  
licht / so lang es die Quitten zulassen / wie auch ebenfalls schö-  
ne gelbe Citronen-Schelffen ; lasset sie im neuen Wein / so man ihn  
haben kan / oder aber im Quitten-Wein süden / biß sie weich werden /  
werffet dann nach und nach den Zucker Stück-weiß darcin / und zwar  
eben so viel Quitten / als Zucker / etwan jedes ein halb Pfund ; lasset den  
Zucker mit den Quitten und Citronen-Schelffen nur ein wenig auf-  
süden / faumet dann das Kraut heraus / südet die Brüh hernach zünlich  
dick ein / und güsset sie über das Kraut in die Schüssel ; wolte man es  
aber an statt einer Latweg gebrauchen / so nehmet zu einem Pfund  
Quitten-Krautes / drey viertel-Pfund Zucker / lasset selbigen zusamt  
dem Kraut dick einsüden / und güsset es dann zusammen in Schäch-  
teln.

### 144. Rüblein-Kraut von Mandeln.

**N**acket ein Pfund Mandeln / lasset sie etlichemal durch ein  
Sieb / oder grossen Seiber und Durchschlag lauffen / daß sie  
schön gleich werden ; mischet von zwo Citronen die abgeriebe-  
ne gelbe Schelffen / mit ein wenig Safft / wie auch vier Loth Zimmet  
Wasser / darunter / und mischet alles wohl durch einander.

### 145. Krafft-Grieben oder Dorfelln.

**N**ehmet ein Pfund Zucker / anderthalf Loth Zimmet / anderthalf  
Loth  
\* Etliche färben die Rinde mit gefeynten Röslein / welches fast besser  
thut / als der rothe Sanel.