

## 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

drey Loth / ein wenig rothe Roslein / und etwas gedörren blau- und gelben Veil / doch alles klein zerschnitten in den Zucker ; güsset es auf einen innernen Deller / und formiret es zu Morselln.

### 148. Krafft-Grieben oder Morselln / auf andere Weise.

**G**üsset an ein halb Pfund Zucker / eine Achtel Maas Kirschen-  
und eben so viel gemeines Wasser / lasset ihn süden / bis er Fä-  
den spinnet ; rühret dann geschwind Zimme / Cardamomen /  
Cuheben und Muscaten : Blüh jedes ein halb Quint / abgezogener  
Mandeln / Pinien- und Pistacien-Nüslein jedes ein Loth / darein /  
aber alles theils klein zerschnitten / theils gröhlich zerstossen / wie  
auch (jedoch nach eines jeden Belieben) Perlen und Corallen jedes ein  
Quint / weisses Agfsteins ein halb Quint / weisses Rosen-Zuckers /  
Citronen- und Pomeransen-Schelßen jedes zwey Loth ; güsset und  
schneidet es dann / auf die bereits beschriebene Art / zu Morselln oder  
Grieben,

### 149. Citronen-Grieben oder Morselln.

**G**ehmet schönen Canarien-Zucker / so viel beliebet / drücket auf ei-  
nem erdenen Dellerlein Citronen daran / doch so daß der Zucker  
wohl dick bleibe ; schneidet ein wenig von Citronen-Schelßen  
und Pistacien-Nüslein würflich / und rühret sie darunter ; lasset solches  
stehen / bis es ein wenig dick wird / und schneidet oder formet dann  
Strüzlein / Grieben oder Morselln daraus.

### 150. Citronen-Grieben oder Morselln / auf andere Art.

**M**öset einen geriebenen Canarien-Zucker in einem messingen Reh-  
selein /