

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

felein / über einem kleinen Kohlfeuer; drucket alsdann Citronen-Saffe daran / so viel / biß man vermaynet / daß der Zucker damit angefeuchtet seye; rühret es wohl unter einander / und lasset es auf der Kohlen mit stetigem rühren stehen / biß alles wohl unter einander feucht wird / und fast der Zucker anheben will dinn zu werden / und zu süden: Hebet es dann vom Feuer hinweg / rühret klein-gechnittene Citronen-Schelffen darunter; und güßet es nachmal auf einen Marmorstein / zimmern Deller oder Blat / wie die andern Grieben oder Morfelln.*

151. Citronen-Grieben oder Morfelln / noch anderst.

Besset das Merck von einer Citronen durch ein Lächlein; rühret dann in einem Schällein so viel Zucker darunter / biß sie nimmer fließen / wie auch ein wenig klein-und würffliche zerschnittene Schelffen / von gedachter Citronen: bestreicht einen Marmorstein mit Mandel-Öel / und güßet die Grieben oder Morfelln darauf / so gehen sie gerne herab.

152. Saurach-oder Wein-Lägelein- Morfelln.

Güßet unter einen schönen geläuterten Zucker einen Saurach-oder Wein-Lägelein-Safft / rühret es wohl unter einander / biß der Zucker feucht und dick wird / schneidet nach Belieben / Pistacien-Rüßlein darein; güßet es auf einen Marmorstein / oder zimmeres Blech / und schneidet oder formiret es / nach Gefallen / zu Strigeln oder Morfelln.**

153. Satt-

* Auf diese Art kan man auch von Alchermes / Wein-Lägelein / oder einem andern beliebigen Safft / Grieben oder Morfelln güßen.

** Diese Morfelln können auch gemacht werden / wie die Num. 150. beschriebene Citronen-Morfelln.