

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

ihn während dem Sieden mit ein wenig Wasser, daß er sich reiniget; dann nimm ihn vom Feuer, gib die Agras hinein, schüttle sie untereinander, und laß sie wieder ein wenig kochen, dann nimm sie mit einem Löffel heraus auf ein Sieb, daß der Saft gut abläuft; den Saft gib dann wieder in das Becken, und laß ihn so lange kochen, bis er sich sulzt. Hernach gib die Agras in ein Glas, und wann der Saft dick genug gesotten hat, und ausgekühlt ist, so gieße ihn über die Agras in das Glas hinein, und mache weiter, wie dir ohnehin bewußt ist.

Wenn du aber nur blos Agras saft haben willst, so überfiede die Agras mit Wasser, zerdrücke sie, und treibe sie durch das Haar = Sieb. Du darfst aber dann hiezu nur 3 Viertel Pfund Zucker nehmen; übrigens verfare, wie bey den vorigen.

Alkermes = Saft.

Nimm zeitige Alkermes, beerle sie ab und zerquetsche sie, dann drücke sie durch ein starkes Tuch. Den Saft gib in ein Pfandl von Messing mit so viel Zucker, daß er recht süß wird, und dir lang bleibt, laß ihn auf der Gluth langsam kochen, so dick als du ihn haben willst. Sollte er etwas Unreines aufkochen, so nimm es in der Höhe davon weg; dann lasse den Saft auskühlen, und fülle ihn in das Glas, so ist er zum Gebrauch fertig.

Blamaschee.

Nimm ein halb Pfund abgezogene Mandeln, und stoße sie fein; gib aber während dem Stoßen Milch darzu, daß sie nicht öhlig werden. Dann schneide 2 Loth