

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

Hätschenbählschen (Hagebutten)-Tee.

Nimm zeitige Hätschenbählschen, laß sie weich werden, dann zerquetsche sie und treibe sie durch ein Haarsieb; die Kerne müssen aber weggenommen werden. Nun nimm 3 Viertel Pfund Zucker in ein Becken mit ein wenig Wasser, und laß ihn sieden; dann gib ein Pfund Hätschenbählschen darzu, und laß ihn mitsammen abermal aufsieden, dann gib den Tee, wie bewußt, in die Gläser, so ist er fertig.

Himbeer-Essig.

Nimm auf zwey Maß Essig eine Maß zeitige Himbeeren, klaube sie gut aus, gib sie in den Essig, stelle sie in die Sonne 3 oder 4 Wochen, dann kannst du ihn zu verschiedenem Salat gebrauchen.

Eingesottene Himbeeren.

Nimm schöne Himbeeren, klaube sie gut von dem Unreinen aus, und wasche sie; dann gib sie auf ein Sieb, und laß das Wasser davon abrinnen, daß auch die Würmer, wenn allenfalls einige darin seyn sollten, herauskommen. Nun siede 3 Viertel Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Seitel Wasser auf der Gluth, und nimm ihn dann, wenn er gesäuert ist, vom Feuer, und laß ihn ein wenig auskühlen. Nun gib die Himbeeren hinein, und laß sie in dem Zucker noch ein wenig kochen, bis sie klar sind; dann nimm sie heraus, gib sie auf ein Haarsieb, und lasse den Saft hievon wieder in die Pfanne ablaufen, setze ihn dann wieder auf die Gluth, und lasse ihn so lange kochen, bis er die rechte Dicke hat. Hernach gib die