

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

Himbeeren in die Gläser, den laulichten Saft darauf, und verfare weiters damit, wie bewußt.

Eingefottene Himbeeren,

um sie statt Limonade zu einem abgegossenen Wasser zu gebrauchen.

Nimm schöne Himbeeren, wasche sie aus und zerquetsche sie; dann treibe sie durch ein Sieb. Hernach siede mit wenig Wasser in einer messingenen Pfanne ein halbes Pfund Zucker, und läutere ihn, wie bewußt; gib nun ein Pfund Test in den Zucker, und laß ihn darin aufkochen, bis er licht wird; dann nimm ihn vom Feuer, laß ihn auskühlen, und fülle ihn in die Gläser.

Wann du ihn gebrauchen willst, so nimm auf eine halbe Maß Wasser ein halbes Seitel Test, gieße es mit-sammen ab, und gib ihn statt Limonade auf die Tafel.

Kaffeh = Sulz.

Nimm zwey Händevoll frischgebrannten Kaffeh in eine messingene Pfanne, und lasse ihn in einer halben Maß Wasser mit Zucker gut sieden; der Kaffeh darf aber nicht gerieben seyn, sondern, wie er gebrannt ist, muß er gesotten werden; Zucker muß so viel in das Wasser gethan werden, daß er die rechte Süße hat, dann nimm ihn vom Sude, und lasse ihn eine Weile zugedeckt stehen. Hernach gib ein wenig aufgeklopftes Eyerklar darunter, und seihe den Sud durch ein wollenes Tuch, oder was du hast, in die Schale, und laß ihn langsam durchsigen, setze dann die Schale an einen kühlen Ort, und laß es sulzen. Auf diese Art macht man alle klare Sulzen.