

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

drungen ist, dann nimm sie vom Feuer, gib sie auf ein Sieb, daß der Saft davon abläuft; den Saft laß dann wieder auf der Gluth so lange kochen, bis er die rechte Dicke hat, dann laß ihn auskühlen; jetzt gib die Birnen in die Gläser, den Saft darauf, und mache das Uebrige, wie bewußt.

Noch ist zu bemerken, daß auch ganze Muskatblüthen in den Sud gegeben werden müssen.

Eingefottene Nüsse.

Nimm zur Johanniszeit, zu Ende Juny, grüne Nüsse, wische sie mit einem Tuche sauber ab, und schneide sie gewürfelt, dann stelle sie in einem kupfernen Geschirr über Nacht in den Keller, daß sie frisch bleiben. Auf ein Pfund Nüsse nimm ein und ein halb Pfund gestoßenen Zucker, und laß ihn in einem Becken mit ein halb Seitel Wasser sieden, spritze 2 oder 3 Mal Wasser daran, läutere ihn, und nimm das Unreine in der Höhe davon ab. Jetzt wasche die Nüsse schnell ab, daß das Wasser geschwind davon abläuft, und sie das Herbe verlieren, und gib ein Pfund hievon in den Zucker; dann laß sie mitsammen ein wenig aufkochen. Hernach nimm sie vom Feuer, seihe sie durch ein Sieb, daß der Saft abläuft, und lasse dann den Saft wieder auf der Gluth so lange kochen, bis er die rechte Dicke bekömmt; dann nimm ihn vom Feuer, gib die Nüsse hinein, und rühre sie untereinander, laß sie auskühlen, und fülle sie in die Gläser, wie bewußt. Wenn du siehst, daß am folgenden Tag der Saft etwas anlaufen sollte, so seihe ihn wieder ab, überkoche ihn noch einmal, und gib ihn wieder über die Nüsse; dann bleibet er dir lange gut.