

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

Biermetropole München, welche die leistungsfähigsten „Bierotechniker“ hervorbringt.

Um jedoch die verschiedenen Zaubertränke, den edlen „Spaten“ und das edlere „Hofbräu“ obenan, mit Verständnis zu würdigen und die germanische Gurgel dehnbare zu gestalten, besitzt der Bajuware als Heilkraut erster Güte den wackeren Rettich, volksthümlich „Rabi“ genannt.

Jedes Wörterbuch theilt uns bereitwillig mit, daß diese köstliche Wurzelfrucht (*Raphanus sativus* Lin.) zu der geachteten Familie der Cruciferen gehöre, daß sie aus Westasien stamme und theils als Delfrucht und in Varietäten mit fleischiger genießbarer Wurzel als Winter- und Sommerrettich gepflanzt wird. Von der ganzen Flora des Königreiches Baiern ist den meisten Bewohnern desselben in der Zeit von Ostern bis Michaeli das Interessanteste einzig nur der gut gerathene, fein geschnittene und stark gesalzene „Rabi“. Und ein tapferer Raupenhelmbesitzer, dessen Wiege an der Fzar gestanden, sagte es einst dem Könige Otto auf der Akropolis zu Athen freimüthig ins Gesicht, daß ihm der „Rabi“ lieber sei, als die „Pomeranzen“ Griechenlands. Die Umgebungen von München und Regensburg nehmen sich der Pflege des Rettichs