

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

zu brauchen. Bevor man die Germ braucht, muß sie mit reinem Wasser abgewässert, und gut unter einander gerührt werden, dann, wenn man sie zu etwas nehmen will, schüttet man das Wasser davon weg, seihet die Germ durch einen Seih, weil gewöhnlich Hopfen oder sonst etwas Unreines darunter ist.

1766. Honig zu läutern.

Fülle das Honig in ein messingenes Becken, laß es auf dem Kohlenfeuer schön langsam kochen, und schöpfe den Jam rein davon weg, dann, wenn es eine Weile gut gekocht, so lege ein ganzes Ei hinein, und fällt das Ei zu Boden, so ist das Honig genug geläutert; es muß aber immer gut gerührt werden, damit es sich nicht anbrennet.

1767. Kohl und Kraut für den Winter aufzubewahren.

Der Kohl und das Kraut muß spät im Herbst, worauf aber noch kein starker Reif gefallen ist, und wenn es auch kurz vorher nicht geregnet hat, sammt der Wurzel ausgezogen werden, dann werden die welken Blätter davon weggeschnitten, und im Keller in eine Erde mit Sand vermischet gesetzt.

1768. Rothe Rüben einzumachen.

Siede die Rüben, aber nicht gar zu weich, dann seihe das Wasser davon weg, lege die Rüben in ein kaltes Wasser, und schäle sie, schneide sie in Blätter in einen gut glasierten Weibling, salze sie, gib ein wenig Kümm dazu, und schütte einen guten Essig darüber, daß er etwas über die Rüben geht, decke sie gut zu, und laß sie an einem kühlen Orte ein oder zwei Tage stehen, so sind sie schon zum Gebrauche gut. Wenn man welche heraus nehmen will, muß man einen Löffel oder eine Gabel dazu nehmen, geschieht es mit der bloßen Hand, so verderben die übrigen.

1769. Spanferkel zu mariniren.

Puze das Spanferkel rein, und laß es eine Weile auswässern, dann zertheile es in vier Viertel, zerspalt den Kopf, und nimm das Hirn heraus, gib die Biegel und den Kopf in ein Kasterol, schütte halb Essig und halb Wasser darüber, ein wenig Wein, Salz, was nöthig ist, dann ein wenig ganzen Rosmarin, Lorbeerblätter, laß es weich sieden, dann nimm das Spanferkel heraus in eine Rein, schütte zu dem Sud noch ein wenig frischen Essig und Wein, ein wenig ganzen Imber und Pfeffer, und etliche Mustatblüel, laß es noch so lange sieden, als man ein Paar Eier hart siedet, dann nimm es vom Feuer weg und laß den Sud etwas auskühlen, gib auf das Spanferkel etliche frische Limonienblätter, von einer halben Limonie die Schalen, länglich geschnitten, schütte den Sud darüber, gib zwei Eßlöffel voll frisches Pomeranzenöl dazu, stelle es in einen Keller, decke es mit einem hölzernen Teller zu, und beschwere es mit einem Stein; in sechs oder acht Tagen kann es schon gebraucht werden; will man es länger aufbehalten, so bleibt es ebenfalls gut.

1770. Wildpret lange aufzubewahren.

Wenn das Wildpret gehörig in Stücke getheilt ist, so salzet man es recht ein, zuvor muß es aber rein abgewischt, und in kein Wasser kommen; hat man in einem Keller ein steinernes Gefäß, so legt man das Wildpret hinein, vermacht es mit einem Tuch, legt ein Brett darauf, und beschwert es mit Steinen so viel, als möglich, so bleibt es in der größten Hitze gut und frisch, und das Fleisch wird sehr marb. Will man davon Gebrauch machen, so läßt man es in zwei oder drei frischen Wassern auswässern, damit es vom Salze nicht zu