

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

unter kommt, stelle die Schüssel auf den Ofen, und laß sie so lange stehen, bis der Zucker ganz trocken wird, daß man ihn stoßen kann. Wenn man will, so kann man unter dieses Pulver ein wenig präparirten Weinstein nehmen; man nimmt dieses Pulver zum Wasserabgießen. Auch kann man es unter die Limonien = Torten nehmen, da muß aber der Weinstein weggelassen werden.

1846. Nalifisch zu räuchern.

Nachdem dem Nal der Kopf abgeschnitten, ausgenommen, die Haut abgezogen, und selber gewaschen ist, so wird er gut eingesalzen, und einige Zeit im Salze liegen gelassen; dann wird selber etwas abgetrocknet, in ein Papier eingemacht, und im Rauchfang aufgehangen, in welchem selber zwei oder drei Tage zu hängen hat. Er ist so geräuchert so schmackhaft zu essen, wie ein Schunken.

1847. Aepfel den Winter hindurch frisch zu erhalten.

Wenn die Aepfel vom Baume abgebrochen werden, legt man selbe an einen solchen Ort, der weder zu warm, noch zu kühl ist. Wenn es nun anfängt kalt zu werden, gräbt man in einem Garten, wo die Erde nicht zu feucht ist, eine Grube; diese Grube wird mit Bretter ausgelegt, und der Boden mit trockenem Sande Finger hoch besäet; dann wird trockenes Stroh darüber gelegt, und die Aepfel darauf geschüttet; oben werden die Aepfel mit Stroh belegt und mit Erde zugemacht. Auf diese Art erhalten sich die Aepfel nach meiner eigenen Erfahrung sehr gut.

1848. Cichel = Kaffee.

Schäle recht frische Cicheln, und puße selbe rein, dann siede sie so lange, als man ein Ei hart siedet, seihe das Wasser davon weg, laß die Cicheln trocken werden, schneide eine jede Cichel in 4 Theile, brenne sie, wie einen Kaffee, aber nicht gar zu braun, reibe oder stoße sie, und koche es, wie einen anderen Kaffee. Dieser Kaffee ist sehr gut zur Anfeuchtung.

1849. Bockshörndel = Saft.

Nimm 6 oder 8 große Magenköpfe sammt dem Samen, schneide den Bogen und Stengel sauber heraus, und den Magen klein zusammen, gib 3 Loth geschnittenes Süßholz dazu, 4 große Bockshörndel auch kleingeschnitten, schütte 3 Seidel Wasser darauf, und laß es über Nacht zugedeckt stehen; den andern Tag laß es 1 Stunde langsam kochen, seihe es dann durch ein dickes Tuch, schütte das Wasser in ein messingenes Becken, gib 1 Pfund zu kleine Stückel zerschlagenen Zucker dazu, laß es langsam kochen; so bald es anfängt etwas dick zu werden, gib von einem Ei die aufgeklopfte Klar dazu, damit der Saft klar wird, laß es noch so lange kochen, bis es in der Dicke anderen Säften gleicht; seihe dann diesen Saft, wenn er schon etwas ausgekühlt ist, durch ein wollenes Sackel in ein Glas, verbinde selbes, und stelle es an einen kühlen Ort.

1850. Mai = oder Kräutermilch für Kinder.

Man nimmt eine Hand voll Körbelkraut, dann eine halbe Hand voll Erdbeerkraut, eben so viel Sauerampfen, eine halbe Hand voll Pfennigkraut, Löfelfkraut, Gundelreben, Schafgarben, Sternleberkraut, Brennessel, von allen diesen, wie gesagt; eine halbe Hand voll, klaube und puße die Kräuter rein, aber man muß sie nicht waschen; schneide sie klein zusammen, gib eine halbe Hand voll