

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

Begwartwurzel, Pfaffenöhrlinwurzel dazu, mische Alles gut unter einander, besprenge es mit gar ein wenig Salz, gib es in ein gut glastirtes Geschirr, decke es zu, und laß es über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Den andern Tag drucke den Saft durch ein Tuch, laß 1 Maß Milch siedend werden, und wenn selbe etwas ausgekühlt ist, so gib 3 Eßlöffel voll von dem Kräutersaft darunter, gib auch etwas Zucker dazu, und laß die Kinder von dieser Milch trinken. Einem Kinde von 5 Jahren gibt man gewöhnlich ein halbes Seidel; sind es ältere Kinder, kann man auch mehr geben. Am besten ist es, wenn man diese Milch den Kindern in der Frühe gibt, sie darauf in der freien Luft Bewegung machen läßt, und dieses so durch 8 oder 14 Tage fort. Nur ist hierbei zu beobachten, daß während dieser Zeit nichts Saures gegessen, und dieser Saft die Woche 2 Mal gemacht werde. Dieser vorgeschriebene Gebrauch dieses Saftes schützt zwar die Kinder nicht vor den sogenannten Kinderkrankheiten, doch wird er die Ausschläge und Unreinigkeiten verhindern.

1851. Einen geschmackvollen Butter im Mai zu machen.

Nimm ein halbes Pfund frischen Butter, gib ihn in einen Weidling, damit er etwas weich wird; dann schwelle einen halben Viertelung süße Mandeln, schäle sie, und stoße selbe so fein, als möglich; während dem Stoßen gib ein wenig Zucker darunter, so werden die Mandeln nicht ölicht, und rühre sie dann unter den Butter. Wenn man will, kann man auch gestoßenen Zimmet darunter nehmen, damit aber der Butter wieder fest werde, stelle man ihn ein Paar Stunden in den Keller, drucke ihn hernach durch einen Spritzstraubenmodel auf einen Teller und gib ihn zur Tafel.

1852. Sardellen = Butter mit Ciern.

Gib in einen Weidling 1 Viertelpfund frischen Butter, dann siede 6 Eier hart, löse die Dotter heraus, und schneide sie klein zusammen, nimm für sechs Kreuzer Sardellen, wasche und schuppe sie ab, nimm die Gräthen heraus, stoße die Sardellen fein in einem Mörser; man kann auch die Eierdotter darunter stoßen; rühre es unter den Butter, und stelle ihn eine Weile in den Keller, damit er fest wird, und drucke ihn hernach durch eine Spritze auf einen Teller.

1853. Gedörnte Zwetschen einzumachen.

Siede 2 Pfund Zwetschen, aber nicht gar zu weich, laß sie etwas auskühlen, dann löse die Kerne heraus, und stoße die Zwetschen in einem steinernen Mörser recht fein; hernach passire sie durch ein Sieb, damit die Häute davon kommen, gib in ein messingenes Becken 1 Seidel Honig, ein halbes Seidel Wasser, laß es famen und sieden; wenn das Honig klar geworden, rühre die Zwetschen löffelweis darunter, laß es noch 8 Minuten kochen, dann gib zehn gestoßene Gewürznägerln, ein wenig gestoßenen Zimmet und kleingeschnittene Limonieschalen darunter. Hierauf brenne 100 süße und 12 bittere Mandeln, wie einen Kaffee, aber nicht so braun, laß sie auskühlen, schneide sie klein, und rühre sie unter die Zwetschen.