

## **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

## c) Eingefottene Säfte und Getränke.

	Seite		Seite
Aepfelsaft	358	Pfirsich einzumachen	351
Aepfelsaft anderer Art	—	Pomeranzenblüthsafte	348
Agras einzumachen	352	Pomeranzen, kleine, grüne, einzu-	
Alfermesaft	355	machen	347
Amarellen einzumachen	354	Pomeranzensaft	360
Aniße-Liqueur	362	Pomeranzenschalen zu trocknen	349
Birnenfaft	358	Punsch auf ordinäre Art	357
Blumen, verschiedene, mit Zucker zu über-		Punsch mit Vanille auf andere Art	—
streichen	359	Punsch mit Zitronat	—
Brombeer-Wein	363	Punschsaft	356
Dirndel einzumachen	347	Quitten, glasirte	349
Dirndelsafte	349	Quittensäs	346
Eingefottenes, gemischtes	345	Quittensafte	349
Erdbeeren-Ratafia	362	Quittenschnitzel	361
Erdbeersaft	358	Quittenspalten einzufieden	350
Feigen, eingemachte	351	Quitten-Wein	363
Früchte ohne Zucker einzufieden	366	Ratafia	364
Gewürzwein	364	Ratafia von Pfirsichkernen	365
Heischenpefschen ganz einzumachen	352	Ratafia von Quitten	—
Heischenpefschensafte	354	Ratafia von Ribiseln und Himbeeren	—
Heischenpefschensafte anderer Art	—	Ribiseln einzufieden	346
Himbeerfaft	355	Ribiselsaft anderer Art	357
Himbeer-Wein	364	Ribiselsaft zum Wasserabgießen	—
Hohlersaft	361	Ribiselsaft zum Wasserabgießen anderer	
Hohlersafte mit Zucker einzufieden	354	Art	360
Imber einzufieden	346	Ringlo's in Brantwein	345
Johannisbeersaft	361	Rosensaft	360
Kirschen-Ratafia	362	Rübensaft, gelber	359
Kirschensaft	357	Rübensaft, weißer	360
Kirschensaft anderer Art	358	Schlehen-Wein	363
Kornblumensaft	359	Schokolade-Liqueur	—
Kornblumensaft anderer Art	—	Weichensaft	360
Limonade zum Abgießen	356	Weichseln, eingefottene	348
Limonien-Wein	364	Weichseln einzumachen zu einem Confect	361
Liqueur von Krausmünze	363	Weichseln in Essig	348
Mandelmilchsaft zu machen	356	Weichseln, spanische	347
Marillensafte	346	Weichseln zu destilliren	353
Marillenspalten einzufieden	351	Weichselsaft zum Weinabgießen	360
Maschanzkersaft	355	Weinbeersafte, blaue	350
Maulbeeren ganz einzufieden	353	Weinschärlinge einzumachen	351
Maulbeersaft	355	Zimben-Wein	364
Melone einzufieden	348	Zitronen-Ratafia	362
Mispeln einzumachen	365	Zitronenschnüre einzumachen	347
Muskatellerbirnen einzumachen	353	Zwetschken, grüne, einzumachen	350
Muskatnüsse einzumachen	347	Zwetschkensafte	351
Nägerlzucker	362	Zwetschken in Essig einzufieden	350
Nüsse, grüne, einzumachen	353	Zwetschkensafte, grüne	355
Pfirsichblüthensaft	359	Zuckerrosen	352

## Zehnter Abschnitt.

## Sachen, die zur Wirthschaft gehören.

Al zu mariniren	375	Artischoken aufzubewahren	366
Aepfsch zu räuchern	385	Bertrameffig anzusehen	370
Aepfel den Winter hindurch frisch zu		Biereffig	—
erhalten	—	Bohnen zu dörren	377