

## 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

# Eingesoffenes.

## 1. Melonen einzusieden.

Schäle eine Melone, schneide sie in Spalten, plan-  
schiere sie mit Wasser ab und lege sie auf ein Sieb; wenn  
das Wasser ganz abgeslossen ist, so wäge 1 Pfund Me-  
lonen, 3 Bierling Zucker, stede ihn mit etwas Weinessig  
bis er sich spinnt, dann lege die Melonen ein und lasst sie  
nicht zu weich werden, lege es dann aus und stede den  
Saft noch besser ein, dann gib sie in ein Glas und den  
ausgeföhnten Saft darüber, nach 2 oder 3 Tagen seihe  
den Saft wieder ab und stede ihn nochmals ein und gib  
ihn ausgeföhlt über die Melonen.

## 2. Zuckererbsen einzusieden.

Auf ein Seidl Erbsen nimmt man 1 Loth Zucker,  
stede ihn mit etwas Wasser, gib die Erbsen hinein, lasse  
sie ein paarmal auffinden, gib sie auf ein Sieb und lasse  
sie trocknen.

## 3. Punsch mit Thee.

Eine gute Maß Wasser, anderthalb Loth Holländer-  
Thee, von 6 Limonien den Saft, von 2 die Schalen, aber  
das Weiße nicht, binde sie zusammen und lege sie in den  
Topf zu dem Saft, gib 1 Pfund gesährten Zucker darein