

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

wägt, der übrige Saft, welchen man durchbrückt, wird nicht mehr filtrirt, sondern mit noch einmal so viel Zucker als der Saft wägt, eingesotten und wird zu den Mehlspeisen als Soß verwendet.

10. Eingesottene Gurken.

Man nimmt auf ein Seidl Weinessig 8 oder 9 Loth Zucker, läßt dieß mitsammen recht gut sieden, nimm etliche mittelgroße Gurken, wische selbe mit einem Tuche gut ab und schneide sie in gut daumengroße Stücke, aber die Kerne müssen herausgeschnitten werden, so wie auch die größten Schalen, dann werden sie recht gut mit Zimmt und Nelken gespickt, in eine Schale gelegt und siedender Essig darüber gegossen; lasse sie bis den andern Tag so stehen, dann wird der Essig herabgegossen und noch einmal gesotten, die Gurken werden dann in ein Glas gelegt und der Essig darüber gegeben. So viel Essig muß immer sein, daß die Gurken damit bedeckt sind. Bevor man die Gurken spickt, legt man sie in siedenden Essig und lasse sie einen Sud thun.

Zur Wirthschaft nützliche Sachen.

1. Buckererbsen zu trocknen.

Gib die Erbsen in ein siedendes Wasser, laß sie einen Waller auf machen, gib sie dann heraus auf ein Haarsteb und laß sie am Ofen trocknen.