

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

2. Himbeereffig.

Man gibt 1 Pfund reingeklaubte Himbeeren in einen Weidling, gießt eine halbe Maß Weinessig, den man um den 4. Theil eingekocht hat, darauf und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Hierauf seihe den Saft durch ein Tuch, gib noch einmal so viel geklärten und dicklich eingesottenen Zucker hinein, siede ihn noch einige Male auf, schäume ihn gut ab und fülle ihn, wenn er abgekühlt ist, in die Gläser.

3. Sardellenbutter.

Nimm zu gleichem Gewichte Sardellen und Butter. Die Sardellen puße rein, schneide sie klein und stoße sie in einem Mörser. Gib dann die Butter darunter, mache einen Strigel daraus und stelle sie an einen kühlen Ort zum Aufbewahren.

4. Kleine Gurken einzumachen.

Man nimmt kleine Gurken, gießt kaltes Wasser darauf und schwenkt sie einigemal hin und her, um den Sand oder die Erde, die darin ist, weg zu bekommen, gibt sie dann auf Tücher und trocknet sie gut ab, schneidet unten und oben Blüthe und Stiel weg und richtet sie in kleine Fasseln. Auf den Boden legt man Weichselblätter, Dillen oder das sogenannte Gurkenkraut, Eichenblätter und einige Pfefferoni, dann legt man Gurken fest und dicht aneinander bis zur Hälfte des Fasses, dann wieder eine Lage Kräuter wie die auf dem Boden, dann Gurken, bis es ganz voll ist. Man siedet Weinessig mit ganzem Pfeffer, schäumt ihn gut ab und gießt ihn siedend über die Gurken. Dieses be-