

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

folgt man drei Tage hinter einander, seihet den Essig ab, siedet ihn wieder auf, schäumet ihn ab und gießt ihn stehend darüber, wenn sie das dritte Mahl erkaltet sind, (Der Essig muß aber über die Gurken gehen) so werden die Hasseln gut zugekeilt und verpicht. Die ersten drei Wochen müssen sie alle Tage umgekehrt werden, dann ist es genug; wenn es alle drei Tage geschieht, so kann man sie durch das ganze Jahr erhalten. Noch länger dauern sie, wenn man gar keine Kräuter dazu gibt.

5. Hauenblase zu klären.

Zu klären Sulzen muß man immer die feinste Gattung Hauenblase nehmen, welche weiß und durchsichtig ist. Man klopfe sie mit einem reinen Hammer auf hartem Holze sehr fein, wäscht sie einigemale aus und gibt auf 1 Loth Hauenblase ein kleines Seidl Wasser und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag stellt man sie auf die Glut. Wenn sie im Sude ist, so behalte die Glut auf einer Seite, damit der Schaum auf der andern Seite mit einem Silberlöffel leichter weggenommen werden kann. Sollte sich selbes zu stark einsieden, so gib einen Löffel kaltes Wasser nach, ist sie ganz klar, so seihe sie durch ein nasses Tuch.

6. Bertramessig.

Lasse 4 Maß sehr guten Weinessig in einem zugedeckten Topf stehend werden und lasse ihn wieder auskühlen. Nimm dann eine Flasche auf 5 Maß, gib 2 Händevoll Bertram und eine halbe Handvoll Thymian, etwas Rosmarin und Körbelkraut, alles zusammen klein geschnitten hinein. Gib ferner dazu 1 Limonie- und 2 Pomeranzenschalen, mehrere Blätter Salbei, ein Stück Ingwer, 20