

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

Eingesottene Dirndeln.

Nimm 1 Pfund nicht gar zu zeitige Dirndeln, wasche sie aus und gib sie auf ein Sieb, daß das Wasser abläuft; dann lasse 3 Viertel Pfund Zucker in einem Becken mit ein wenig Wasser sieden, läutere den Zucker, wie bewußt, auf der Gluth, und gib die Dirndeln hinein; lasse sie darin aufkochen, und wenn du siehst, daß die Dirndeln klar werden: so nimm sie heraus auf ein Sieb, daß der Saft abläuft; dann setze den Saft wieder auf die Gluth, und laß ihn kochen, bis er die rechte Dicke hat. Hernach fülle die Dirndeln in die Gläser, und den laulichten Saft darauf, so sind sie fertig.

Eingesottenen Dirndeltest.

Nimm zeitige Dirndeln, zerquetsche sie, löse die Kerne aus und treibe sie durch ein Haarsieb. Dann gib 1 Pfund Dirndeltest und 1 halbes Pf. Zucker in einem messingenen Becken auf die Gluth, und laß sie mitsammen kochen; schüttele sie öfters, und laß sie so lange sieden, bis der Test die rechte Dicke hat; dann nimm ihn vom Feuer, fülle ihn in die Gläser, und verfare weiter, wie bewußt.

Eingesottene Himbeeren.

Nimm schöne Himbeeren, klaube sie gut von dem Unreinen aus und wasche sie; dann gib sie auf ein Sieb und laß das Wasser davon abrinnen, daß auch die Würmer, wenn allensfalls einige darin seyn sollten, herauskommen. Nun siede 3 Viertel Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Seitel Wasser auf der Gluth, und