

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

nimm ihn dann, wenn er geläutert ist, vom Feuer, und laß ihn ein wenig auskühlen. Nun gib die Himbeeren hinein, und laß sie in dem Zucker noch ein wenig kochen, bis sie klar sind; dann nimm sie heraus, gib sie auf ein Haarsieb, und lasse den Saft hievon wieder in die Pfanne ablaufen, setze ihn dann wieder auf die Gluth, und lasse ihn so lange kochen, bis er die rechte Dicke hat. Hernach gib die Himbeeren in die Gläser, den laulichten Saft darauf, und verfare, wie bewußt, weiters damit.

Eingefottene Himbeeren,

um sie statt Limonade zu einem abgegossenen Wasser zu gebrauchen.

Nimm schöne Himbeeren, wasche sie aus und zerquetsche sie; dann treibe sie durch ein Sieb. Hernach siede mit wenig Wasser in einer messingenen Pfanne 1 halbes Pfund Zucker, und läutere ihn, wie bewußt; gib nun 1 Pfund Test in den Zucker, und laß ihn darin aufkochen, bis er licht wird; dann nimm ihn vom Feuer, und laß ihn auskühlen, dann fülle ihn in die Gläser.

Wann du ihn gebrauchen willst, so nimm auf eine halbe Maasß Wasser 1 halbes Seitel Test, gieße es mitsammen ab, und gib ihn statt Limonade auf die Tafel.

Eingefottene Muskateller = Birnen.

Nimm schöne Muskateller = Birnen, stich in der Höhe den Bosen ganz leicht aus, und schneide den Knopf von dem Stängel weg. Nun siede 1 halbes Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser in einem Becken, und läutere ihn wie be-