

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

wußt, nimm ihn vom Feuer, und gib 1 Pfund Birnen hinein und lasse sie langsam kochen; probire nun eine Birne, schneide sie von einander, und wenn der Sud schon bis zu den Kernen eingedrungen ist, dann nimm sie vom Feuer, gib sie auf ein Sieb, daß der Saft davon abläuft; den Saft laß dann wieder auf der Gluth so lange kochen, bis er die rechte Dicke hat. Dann laß ihn auskühlen; jetzt gib die Birnen in die Gläser, dann den Saft darauf, und mache das Uebrige, wie bewußt.

Noch ist zu merken, daß auch ganze Muskatblüthen in den Sud gegeben werden müssen.

Kornblumen = Saft.

Nimm schöne Kornblumen, klaube und wasche sie rein aus, stoße sie in einem Mörser, und drücke den Saft durch ein Tuch; nun gib 1 Seitel Saft mit ein halb Pfund Zucker in ein Becken, und laß ihn mitsammen auf der Gluth eine Weile langsam kochen; dann nimm ihn vom Feuer, und wann er ausgekühlt ist, so fülle ihn, wie bewußt, in die Gläser. Diesen Saft kannst du überall verwenden, wo du ihn brauchen willst.

Alkermes = Saft.

Nimm zeitige Alkermes, beerle sie ab und zerquetsche sie, dann drücke sie durch ein starkes Tuch. Den Saft gib in ein Pfandel von Messing mit so viel Zucker, daß er recht süß wird, und die lang bleibt, und laß ihn auf der Gluth langsam kochen, so dick als du ihn haben willst. Sollte er etwas Unreines aufkochen, so nimm es in der Höhe davon weg. Dann lasse den Saft auskühlen, und