

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

vom Feuer genommen, und durch Hin- und Herwenden des Kessels und Zwischenstreuen von Zucker aus dem Kessel herausgenommen.

Diese Masse wird in beliebige Formen gebracht, und in mäßiger Ofenhitze gebacken. —

Ebenso wie Mandeln so auch sind Nuskkerne, Mohnsamen u. s. w. zur Herstellung von Marzipan verwendbar. Marzipan ist eine vortreffliche Zuspeise zum Brode.

100. Himbeer-Saft.

Gute frische Himbeeren 2 Pfund werden mit Zucker 3 Pfund unter Zusatz von etwas Wasser schwach aufgekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. — Der durchgelaufene Saft wird nochmals einige Minuten lang gekocht, abgekühlt und auf Flaschen gefüllt. — In diesen Flaschen muß der Saft nochmals eine Viertelstunde in einem Wasserbade erhitzt werden.

Der Johannisbeerjaft und der Kirschjaft und der Traubenjaft werden ebenso bereitet, nur daß die ersten mehr und der letzte weniger Zucker erfordert. —

Anmerkung.

Wie die Fruchtjäfte und die Fruchtshrupe bereitet werden, und wie Pflaumen, Kirschcn, Preiselbeeren, Heidelbeeren u. s. w. „eingemacht“ werden, ist in allen Kochbüchern zu finden; überdem ist es leicht, durch wenig Nachdenken die rechte Behandlung der einzelnen Früchte zu finden, sobald man im Auge behält, daß die größte Reinheit der Gefäße und Früchte und die völlige Austreibung der Luft und der luftdichte Verschuß der Gefäße dabei die Hauptrolle spielen.

11. Ersatz-Mittel.

Obwohl streng genommen Ersatzmittel für Dinge, welche die Natur für den Menschen gar nicht bestimmt hat, völlig überflüssig sind, so zähle ich dieselben doch auf, weil sie den Uebergang von der naturwidrigen zur naturtreuen Lebensweise für Kranke und für Willensschwache erleichtern.

101. Ersatz für arabischen Kaffee:

Weil der Kaffee einen Giftstoff enthält, welcher der Gesundheit schädlich ist, so sind an seiner Stelle zu em-