

## **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

12. **Zwiebelschälen und -schneiden.** Um beim Zwiebelschälen, -schneiden und -reiben nicht Thränen zu vergießen, stelle man sich so, daß der Zug den beißenden Zwiebel-  
dust durch die geöffnete Thür, das Fenster oder den Herd entführt.

13. **Kleine Berechnungen für den Haushalt.** Ein halbes Liter enthält drei gewöhnliche volle Tassen oder zwei volle Wassergläser oder vier volle Weingläser Flüssigkeit. Ein halbes Liter Milch oder Wasser, Essig oder Fruchtsaft oder Zucker ist gleich einem halben Kilogramm oder einem Pfund. Ein Liter Petroleum = 750 g. —  $\frac{1}{2}$  Liter Reis (gestrichen gemessen) = 450 g, 1 Tasse = 150 g.  $\frac{1}{2}$  Liter Gries, Grütze und Kartoffelstärke = 200 g.  $\frac{1}{2}$  Liter Graupen = 400 g. Ein halbes Liter Weizenstärke und Farin = 350 g. Ein halbes Liter Erbsen = 370 g. Ein halbes Liter Salz = 320 g. Ein halbes Liter Weizenmehl = 270 g.

14. **Honigwaben auszulassen, sogenannte Zeidelstüde.** Man legt die Honigwaben in eine Kasserolle und stellt sie an den Rand der heißen Kochmaschine, wo der Honig, wenn er warm geworden ist, bald herausfließt. Dann gießt man den klaren Honig durch Mull in die dazu bestimmten Gefäße. Dies ist der sogenannte Seimhonig. Der beste Honig ist der auf kaltem Wege gewonnene. Man läßt den Honig einfach aus den Waben herausfließen oder schleudert ihn vermittels einer Maschine (Centrifuge) aus den Wachszellen. Man gewinnt dadurch den naturreinsten Honig, er hat eine weißliche, auch blaßgelbe Farbe und kandiert leicht. Löst man den Honig zu einem Brei auf oder kocht ihn gar, so wird er schwer verdaulich und bekommt eine braungelbe Farbe. Man nimmt wohl nach dem Erkalten das Wachs oben ab und filtriert den zurückgebliebenen Honig; es haben sich aber doch Bestandteile des Wassers dem Honig mitgeteilt, die seinen Wert verringern und ihm nachteilige Eigenschaften verleihen.

15. **Zuckerlasur- oder Guß.** Man rührt ein halbes Pfund reinen Staubzucker eine Viertelstunde mit zwei Eiweiß und giebt während des Rührens den Saft einer halben Zitrone hinzu. Der Guß muß dicklich fließen und schneeweiß sein.

16. **Glasur mit Fruchtsaft.** Man rührt Saft und Schale von zwei Apfelsinen oder im gleichen Verhältnis Ananas-, Erdbeer- oder Himbeersaft mit 400 g fein geriebenen Zucker zu einer dicken Masse. Dann stellt man dieselbe warm und