

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



Fünffzehnder Theil. Entdeckend die Conservirt- und eingemachte Früchte und Wurkeln.

- | | |
|---|---|
| <p>1. Citronen und Citronen einzumachen.</p> <p>2. — — — — auf andere Art.</p> <p>3. Citronen mit samt den Sauren einzumachen.</p> <p>4. — — gefüllt in Syrap oder trockent einzumachen.</p> <p>5. — — Kraut einzumachen.</p> <p>6. Pomeranzen ganz — — — —</p> <p>7. — — und Citronen-Schelffen einzumachen.</p> <p>8. Pflersche }
9. — und Marillen oder Apricosen } einzumachen.</p> <p>10. Quitten — — — —</p> <p>11. — — — — auf andere Art.</p> <p>12. — — — — noch anderst.</p> <p>13. Muscarter Bier einzumachen.</p> <p>14. Weinbeere einzumachen.</p> <p>15. — — — — auf andere Art.</p> <p>16. Ribes- oder Johannes-Beerlein einzumachen.</p> <p>17. — — — — auf andere Art.</p> <p>18. — — — — noch anderst.</p> <p>19. — — — — trocken zu candiren.</p> <p>20. Saurach oder Wein-Lägelein einzumachen.</p> <p>21. — — — — auf andere Art.</p> <p>22. Zwetschgen einzumachen.</p> | <p>23. Zwetschgen / so hartren / einzumachen.</p> <p>24. Weickeln einzumachen.</p> <p>25. — — — — auf andere Art.</p> <p>26. — — — — noch anderst.</p> <p>27. — — — — auf andere Weise.</p> <p>28. — — — — noch auf eine andere Art.</p> <p>29. Weickeln einzusetzen.</p> <p>30. — — — — auf andere Art.</p> <p>31. — — — — noch anderst.</p> <p>32. — — — — in Honig einzusetzen.</p> <p>33. Weickel-Kugeln in einem Weickel Wein.</p> <p>34. Kieffen oder Hagenbarten einzumachen.</p> <p>35. — — — — auf andere Art.</p> <p>36. — — — — noch anderst.</p> <p>37. — — — — Lattberg.</p> <p>38. Nispeln oder Gespeln einzumachen.</p> <p>39. — — — — auf andere Art.</p> <p>40. Weisselrüffe }
41. Calmus } einzumachen.
42. Blant-Wurzel }
43. Wegwarten }
44. — — — — trocken zu candiren.</p> |
|---|---|