

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

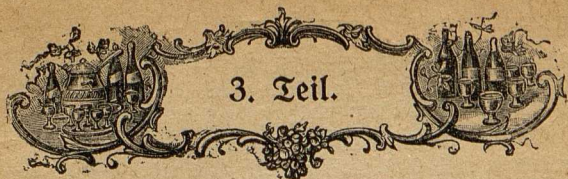
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



3. Teil.

Das Einmachen der Früchte.

Marmeladen.

Brombeermarmelade.

Gleichschwer Beeren und Zucker werden 15 Minuten lang über mäßigem Feuer gekocht.

Berberitze oder Weinscharling.

1 Kilo Beeren kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, passirt sie und kocht sie mit 1 Kilo Zucker geleeartig.

Erdbeeren

kocht man zehn Minuten in gleichen Theilen, z. B. 1 Kilo Beeren mit 1 Kilo Zucker und etwas Wasser. Ebenso werden

Hagebutten

eingekocht, denen man etwas Rum beifügt; zuvor reinigt man diese Früchte von den Kernen und feinen Härchen.

Heidel- oder Schwarzbeeren

bereitet man gleichfalls wie die vorhergehenden Früchte, fügt aber etwas gestoßenen Zimt bei.

Himbeergelee.

1 Kilo ausgepresster Himbeersaft wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker dick, aber möglichst rasch eingekocht.

Hollundermarmelade.

Frisch gepflückte Beeren drückt man aus und kocht je 1 Liter Saft mit 1 Kilo Zucker dick ein.

Preiselbeermarmelade.

Auf $1\frac{1}{2}$ Liter Beeren rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Nachdem der Zucker mit etwas Wasser bis zum Sieden