

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

(Spinnen) kocht, gibt man die Preiselbeeren hinein, läßt sie drei- bis viermal aufwallen und füllt sie ausgekühlt in Gläser, die erst am nächsten Tag verbunden werden.

Ribisel oder Johannisbeeren

werden je nach Geschmack passiert, oder man läßt sie ganz und kocht sie mit gleichem Gewichte gesponnenen Zucker ein.

Weintrauben-Zam (englisch).

Zu 4 Kilo gewaschener, abgebeerter Trauben gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, kocht sie zu einem dickflüssigen Gelee, das man abschäumt und erst am folgenden Tag verbindet.

Apfelmarmelade.

Die Äpfel werden geschält, geviertelt, das Kernhaus entfernt, soviel mit Wasser bedeckt, daß es knapp darüber steht, dann weich gekocht, passiert. Zu 1 Kilo Mus rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, der, zu Sirupdicke gekocht, 30 Minuten unter stetem Rühren mit dem Apfelmus fertiggekocht wird. In Steintöpfe gefüllt, mit Rumpapier bedeckt.

Pflaumenmarmelade.

Die Pflaumen werden entsteint, weich gekocht, passiert. 1 Kilo Mus wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker dick eingekocht.

Gemischte Marmelade.

1 Kilo Kirschen, 1 Kilo Himbeeren, 1 Kilo Ribisel werden mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker dick mitsammen eingekocht.

Gelbe Rübenmarmelade.

3 Kilo süße gelbe Rüben kocht man weich, treibt sie durch die Fleischmaschine, gibt 1 Kilo Zucker, Saft und Schale von 2 Limone dazu und kocht es dick ein.

Bowidl.

Reife Zwetschen werden ohne Zucker 8 Stunden dick eingekocht, mit Kernfett die Töpfe übergossen.

Gemüse in Essig oder Zucker.

Bohnen.

Kleine, junge Bohnen werden überkocht, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und dann getrocknet. In einen Steinguttopf streut man etwas Pfeffer, drückt die Bohnen dicht hinein, gießt Weinessig mit einigen Lorbeerblättern auf.