

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

gekocht darüber, daß der Saft über der Frucht steht und schließt den Topf mit 2 Zentimeter hohem Speiseöl ab. Verbunden, wird der Topf an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach Belieben kann man auch etwas Zucker in den Essig geben.

Gurken.

Kleine, fingerlange Gurken werden gereinigt, eingezogen und einen halben Tag stehen gelassen. Sie werden wie die Bohnen bereitet, nur gibt man in den Essig noch Dill und Pfefferkraut und etwas Senf.

Gelbe Rüben

werden in fingerlange Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann getrocknet. Nächsten Tag mit je 1 Liter Essig und 50 Defgr. Zucker, Zimt und Nelken heiß übergossen. Am zweiten Tage wird der abgegossene Saft dick eingekocht, über die Rüben gegeben und verbunden.

Pilze

werden ebenso behandelt und aufbewahrt, dazu gibt man noch Pfeffer und Zwiebeln. Hauptsache ist, daß der Essig über den Früchten steht.

Obstjäfte.

Himbeersaft.

Die Himbeeren kocht man einige Male auf, gießt sie über ein aufgespanntes Tuch und preßt sie leicht, läßt den Saft mehrere Tage gären, dann kocht man je 1 Liter Saft mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker eine Stunde, schäumt ab und füllt den Saft in Flaschen.

Himbeer mit Weinstein.

3 Defgr. Weinstein, 3 Liter Himbeeren, 2 Liter Wasser läßt man acht Tage gären, gießt den Saft ab und kocht dann je 1 Liter Saft mit 1 Kilo Zucker ein.

Himbeer- und Johannesbeerwein.

Man nimmt auf je 1 Liter Rohsaft $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und läßt es im Keller 4 bis 5 Wochen gären; gibt dann nach der Gärung noch je 10 Defgr. Zucker zu 1 Liter, füllt den Wein in Flaschen, die man gut verkorkt.