

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

mit dem Schaumlöffel wieder heraus, kocht den Saft dick ein, giebt die Früchte abermals hinein und läßt sie einmal aufwallen. Nachdem das Obst etwas abgekühlt ist, füllt man die angewärmten Gläser damit und bindet diese mit angefeuchtetem Pergamentpapier fest zu.

Zu Melonen, Aprikosen und Pfirsichen nimmt man ebenfalls das gleiche Gewicht Zucker, doch werden diese Früchte abgeschält, halbirt, ausgekernt, in kochendes Wasser gelegt, jedoch nur kurze Zeit, worauf sie in kaltes Wasser kommen und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt werden. Weitere Behandlung wie oben angegeben. Die Melonen schneidet man am besten in Streifen und kann sie auch etwas säuerlich pikant machen.

Stachelbeere brauchen sehr viel Zucker, Birnen (geschält) und Pflaumen dagegen weniger, als bei Kirichen angegeben, werden aber sonst wie diese behandelt.

Preißelbeere und Heidelbeere werden gelesen, gewaschen, abtropfen lassen und erstere mit dem halben Gewichtstheil Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, letztere ohne Zucker nur 5 Minuten gekocht. Preißelbeere sind in zugebundenen Steintöpfen haltbar, während Heidelbeere am besten auf Flaschen gefüllt werden müssen, die man nicht verforst, aber jede mit der Hälfte einer frisch aufgeschlagenen Eierschale bedeckt. Diese bäckt fest an, und ist der beste Schutz vor dem Gähren der Beeren, den ich kenne.

Infolge des jetzt überall leicht und preiswerth erhältlichen Backobstes sowohl, als auch durch die praktischen Einmachgläser mit luftdichtem Verschuß, die in den letzten Jahren verdienstmäßig in Aufnahme gekommen sind, wird diese etwas umständliche und durch die Menge des nöthigen Zucker auch kostspielige Art des Einmachens in vielen Wirthschaften schon nicht mehr angewendet. Wer die Anschaffungskosten der Gläser u. s. w., die ja in der Hauptsache nur einmalige sind, nicht scheut, wird gut thun, aus den verschiedenen Systemen das ihm als praktischst erscheinende auszuwählen und für das einzulegende Obst Gläser mit Patentverschuß zu verwenden, zumal sie auch für Gemüse, wie Bohnen und Schoten vorzüglich sind. Ohne die käuflichen Conserve zu verwerfen, halte ich doch dafür, daß das, was man sich selber gut bereitete, in jeder Hinsicht den Vorzug verdient.

