

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

kleine Flaschen gefüllt, aber nicht zu voll, gut zugespöpft und mit einer Blatter verbunden, dann in Säckchen in die Häfen gerichtet und wie die Säfte zu den Gefrorenen gesotten und dann aufbewahrt.

8. Cingefottenes Obst.

Das Obst muß gut zeitig, aber noch fest, trocken und fastig sein. Marillen und Pflirsche werden geschält und ihre Kerne ausgelöst. Man füllt die gehörigen Flaschen an, verbindet sie genau mit Papier und Ochsenblatter, setzt sie in ein Häferl, unterlegt sie mit Tücher oder Stroh, gießt lauwarmes Wasser darauf, decket sie zu und siedet sie eine Viertelstunde. Nimm es dann vom Feuer weg und laß es auskühlen. Endlich nimm es aus dem Wasser heraus und bewahre sie an einem trockenen Orte, der aber von der Sonne nicht beschienen werden darf, auf.

9. Cingefottener Ribiselsaft.

Man gibt gut zeitige, aber von Stengeln gereinigte Ribiseln in ein Häferl, zerdrücke sie mit einem Kochlöffel und seihet diesen Saft ganz leicht durch ein Sieb oder durch eine Serviette oder durch ein Fließpapier und fülle ihn nicht zu voll in beliebige Flaschen, verstopft und verbindet sie mit Blattern, stellet die Flaschen in ein mit Wasser gefülltes Häferl, unterlegt sie mit Tüchern oder Stroh und siedet so den Saft eine ganze Stunde. Sodann nimmt man das Häferl vom Feuer weg und läßt den Saft darin auskühlen. Diese Säfte dienen zu Sulzen. Man pflegt auch diesen klaren Saft im geklärten Zustande zu sieden, nimm aber noch einmal so viel Zucker, als der Saft