

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

schneiden kann. Noch schneller werden die Teigstücke schneidefest, wenn man sie einmal wendet.

Befährt man so, so hat man in einigen Minuten fertige Mehlspeisen und kann sie in das mittlerweile kochende Wasser geben und fertig zubereiten.

Apfelmarmelade.

Zu dieser Marmelade darf kein Wasser verwendet werden. Eine beliebige Anzahl Äpfel wird sauber gewaschen, mit der Schale und dem Kernhause in kleinere Stücke zerteilt. Besitzt eine Frau kein Passiersieb, so möge sie sich der Mühe unterziehen und die Äpfel schälen und das Kernhaus ausschneiden. Gehaltvoller ist die Marmelade, wenn die Äpfel mit der Schale verarbeitet werden. Man gibt die Menge in ein niederes, weites Kochgeschirr, stellt es in das Rohr während des Kochens so lange, bis die Äpfel ganz weich gebraten sind. Heiß noch werden sie passiert. Gleich darauf oder des anderen Tages vermengt man die Masse mit Zucker. Auf ein Kilo derselben rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Man gibt sie in einen sauberen, niederen, weiten Kochtopf und läßt sie langsam auf geschlossener Herdplatte bei öfterem Umrühren offen eindämpfen, bis die Masse sehr dick ist. Heiß füllt man sie in ein Porzellan- oder ein irdenes Geschirr. Will man die Marmelade länger aufbewahren, so füllt man sie heiß in trockene Gläser, gibt, wenn sie erkaltet ist, ein wenig Salizyl darauf, das man in jeder Drogerie um wenig Heller bekommt. Darauf werden die Gläser gut verbunden und in einem luftigen, kühlen Ort aufbewahrt. Das Salizyl muß aber, wenn das Glas geöffnet wird, mittelst eines Löffels vorsichtig entfernt werden, da es für die Gesundheit schädlich wirkt.

Heuer ist es aber gar nicht notwendig, so viel vorzukochen, da die Äpfel den ganzen Winter billig zu haben sein werden.

Heringskartoffeln.

Zwei Salzheringen wird die Haut abgezogen, die Gräten wie das Beuschel entfernt. Die Fleischstücke werden etwas ausgewaschen und mit einem Häuptel Zwiebel grob gewiegt. Dies wird dann in 10 Deka Fett leicht angeröstet. $1\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben