

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

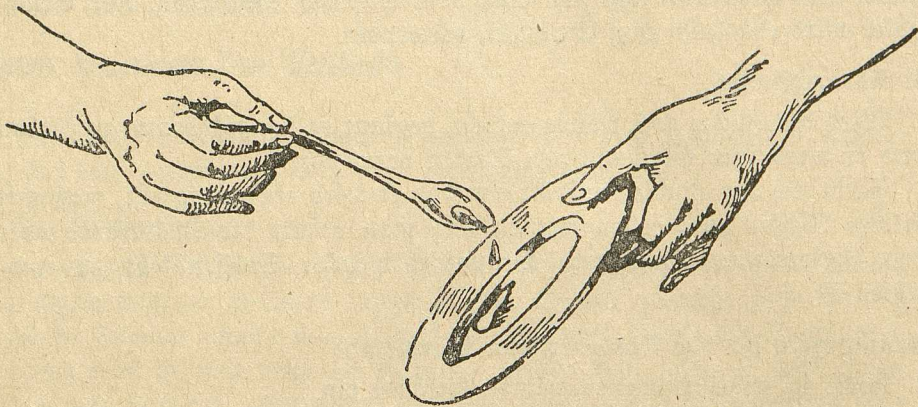
Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

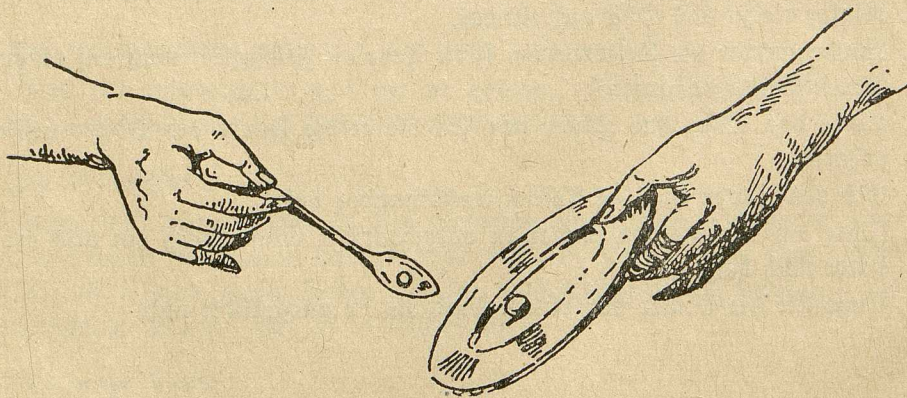
Telephone: +43(732) 7720-53100

die Beine eines mit dem Sitz nach unten, auf einen Tisch oder einen anderen Stuhl gestellten Holzstuhls gespannt wird. Ferner muß man eine tiefe Schüssel zum Unterstellen und womöglich eine Saftpresse haben, doch kann diese füglich durch längeres Kochen und Flüssigmachen der Früchte ersetzt werden. Natürlich schmeckt ein Gelee aus ungekocht gepreßten Früchten frischer und reiner als ein solches aus zerkochten Beeren oder Obstsorten.

Geleeprobe



Der Tropfen läuft weg, — das Gelee ist noch zu dünn



Rund und hoch steht der Tropfen auf dem Teller, — das Gelee ist fertig

Jedes Gelee muß klar und rein aussehen, dabei ist ein fleißiges Schäumen nötig, welches auch beim Bereiten auf rohem Wege nötig ist, soweit ein grauer Schaum hervortritt.

Die Marmeladen sind ausnahmslos unter beständigem Rühren die zu kochen, mit Streuzucker in den Kessel zu tun und so lange zu rühren, bis die nötige Konsistenz erreicht ist. Pasten werden aus Gelee und