

## **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

und koche ihn mit 500 g Zucker auf 1 kg Brei, ständig rührend, zu Mus. Dieses fülle man heiß in die Gläser (siehe Anleitung), lasse es offen erkalten und erhize es dann.

### **Pfirsichmus**

**Erhizungsdauer:** in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten 35 Minuten bei 90 Grad Celsius

Möglichst reife, entsteinte Pfirsiche koche man auf gelindem Feuer zu Brei, reibe diesen durch ein feines Haarsieb und wiege ihn. Auf je 1 kg Mark gebe man 500 g Zucker und den Saft einer Zitrone zu und koche dann den Brei, ständig rührend, zu Mus. Dieses fülle man heiß in die Gläser (siehe Anleitung), lasse es offen erkalten und erhize es dann.

### **Pflaumenmus**

(Zwetschenmus, Gesälz [dieses nicht durchgetrieben], Powidl, Kraut).

**Erhizungsdauer:** in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten 35 Minuten bei 90 Grad Celsius

#### **1. Anweisung**

Von möglichst reifen, auch überreifen und welk gewordenen Zwetschen entferne man alle angefaulten Früchte, wasche die übrigen sauber, entsteine sie und koche sie mit soviel Wasser, daß der Boden des Topfes eben bedeckt ist, zu Brei. Diesen streiche man durch ein Sieb und koche ihn dann ohne Zucker und Gewürz, höchstens mit einigen grünen oder auch reifen Walnüssen oder duftreichen Birnen zu Mus (5 kg brauchen etwa 2½ bis 3 Stunden). Dieses fülle man heiß in die Gläser (siehe Anleitung), lasse es offen erkalten und erhize es dann.

#### **2. Anweisung**

Die Pflaumen entsteine man, gebe sie in geläuterten Zucker (je nach Süßigkeit der Früchte 200 bis 250 g mit 1/8 l Wasser für je 1 kg Früchte), koche sie auf schwachem Feuer unter ständigem Rühren, bis ein recht dicker Brei entstanden ist (5 kg brauchen etwa 2½ bis 3 Stunden), fülle diesen heiß in Gläser (siehe Anleitung), lasse ihn offen erkalten und erhize ihn dann.

### **Hagebuttenmus**

**Erhizungsdauer:** in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten 35 Minuten bei 90 Grad Celsius

Möglichst reife Hagebutten wische man mit einem Tuche sauber ab, befreie sie von Stiel und Blüte, schneide sie in Hälften und entferne aus diesen die Kerne und Härchen. Dann gebe man die Früchte in einen Topf, übergieße sie mit soviel Wasser, daß sie eben damit bedeckt sind, und koche sie zu Brei. Diesen schlage man durch ein Sieb, wiege ihn und gebe auf