

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 Ebereschen, bevor man sie in die Gläser einschüttelt, erst einmal leise aufzukochen, den Zucker in dem Wasser zu klären und dann erst über die Beeren zu füllen.

21. Ganze Weinbeeren in Dunst

Man kocht 500 g Zucker auf 500 g Beeren recht klar, fügt ein wenig Essig dazu, jedoch nur soviel, daß der Sud angenehm säuerlich ist, aber nicht sauer. Die Beeren füllt man in Flaschen oder Gläser, schüttet den Zucker darüber und verfährt weiter wie oben angegeben.

22. Preiselbeeren sind zu herbe für Dunstobst.

23. Reineclauden

werden abgekocht, dann in die Gläser gelegt und weiter wie Aprikosen behandelt.

24. Hagebutten in Dunst

Man bereitet zwar Hagebutten auf diese Art selten zu, doch sind sie ganz haltbar, wenn man dabei folgendermaßen verfährt. Die Hagebutten werden ausgekratzt, sorgfältig abgewaschen und der Stiel soweit eingefürzt, daß nur ein ganz kleiner Stumpf stehen bleibt. Man kocht die Früchte in Wasser ziemlich weich, doch dürfen sie ja nicht zerfallen. Nun läutert man mit einem Glase Weißwein auf 500 g Hagebutten 500 g Zucker. Füllt die Früchte in die Flaschen oder Gläser und den Zucker darüber, worauf man im übrigen die Sache in Dunst weiterkocht und wie immer verfährt.

25. Birnen in Dunst

Schöne saftige Birnen einer nicht zu weichen Art werden geschält, in heißem Wasser einmal aufgewallt, in kaltem abgekühlt und in die Gläser gelegt. Darauf klärt man den Zucker, und zwar auf 500 g gekochte Birnen 300 g Zucker, dem man eventuell ein wenig Weißwein oder Essig oder aber Preiselbeeren-saft zusetzen kann. Über die Birnen füllen und weiter verfahren wie immer.

26. Melonen in Dunst

Eine schöne, nicht zu reife Melone schält man, nimmt die Kerne heraus und schneidet die Melone in hübsche passende Würfel. Diese zuckert man ein, und zwar mit ganz fein durchgeseibtem, geriebenem Hutzucker, legt ein Beutelchen mit Ingwerwurzeln, Zimtstückchen und Nelken zwischen die Würfel und füllt alles am anderen Tage in Gläser. Ist nicht genug Saft ausgetreten, so muß man noch etwas Zucker dünn und klar kochen und dazugießen. Meist wird aber der ausgetretene Melonensaft schon zur