

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

Von anderen Früchten wie Aprikosen, Mirabellen, Pfirsichen, Ringelotten Sulz zu kochen, empfiehlt sich nicht, da die Früchte am besten nur ganz frischgehalten werden. Saft von Kirschen wird fast nicht fest. Er kann höchstens mit Johannisbeer-saft vermischt zu Sulz verarbeitet werden.

Apfelsulz. Zweckmäßige Verwertung von unreifen Äpfeln (Falläpfeln).

Erhitzungsdauer: 25 Minuten bei 90 Grad Celsius

Sauber gewaschene, ungeschälte Falläpfel oder noch nicht reife Äpfel schneide man in kleine Stücke, wobei man alle angefaulten und wurmigen Stellen entfernt, das Kernhaus jedoch beläßt, und koche diese mit soviel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, gar, aber nur so lange, daß die Stücke nicht zerfallen. Den Saft lasse man, ohne die Stücke zu drücken, durch ein Tuch laufen. Oder man lasse die Früchte im Saftgewinner ausdämpfen. Den geklärten Saft koche man mit Zucker (400 g auf je 1 kg Saft) und etwas Vanille, tüchtig abschäumend, zu Sulz, fülle diese heiß in die Gläser (siehe Anleitung), lasse sie offen erkalten und erhize sie.

Auf die gleiche Weise kann man auch aus Apfelschalen eine vorzügliche Sulz bereiten.

Kirschäpfelsulz

Erhitzungsdauer: 25 Minuten bei 90 Grad Celsius

Die gewaschenen, von den Stielen befreiten, in Stückchen geschnittenen Früchte koche man mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, so lange, bis sie weich geworden sind, aber noch nicht zerfallen. Dann gieße man sie auf ein Sehtuch, lasse den Saft ablaufen und koche diesen mit Zucker (750 g auf je 1 kg Saft) zu Sulz. Diese fülle man heiß in die Gläser (siehe Anleitung), lasse sie offen erkalten und erhize sie.

Obstweine

In der heutigen Zeit wird vielfach auch im Hause für den täglichen Bedarf Obstwein erzeugt. Wir geben die Rezepte für die Herstellung kleinerer Mengen.

Hagebuttenwein

2 $\frac{1}{2}$ kg reife Hagebutten, die in einer Frostnacht noch auf der Staude waren, werden eingeschnitten und in eine 12—15-l-Flasche gegeben. 3 kg Hutzucker werden in 7 l Wasser tüchtig gekocht und nach dem Erkalten über die Hagebutten gegossen. Dann wird die Flasche mit einem gut schließenden Kork verschlossen und ein passendes Gärrohr eingesetzt und in ein