

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

Bezeichnung	Zuckerzugabe in Gramm auf 1 Kilo Saft	Bemerkungen
Apfelkraut	Siehe besond. Anweisung	
Apfelsulz	Siehe besond. Anweisung	
Birkbeersulz	Siehe Heidelbeersulz	
Birnensulz	250 g auf 1 l Saft	Wird nicht fest, sondern bleibt geschmeidig wie Honig
Blaubeersulz	Siehe Heidelbeersulz	
Brombeersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Erdbeersulz	500 g „ 1 kg „	Wird nicht fest, sondern bleibt geschmeidig wie Honig
Heidelbeersulz	750 g „ 1 kg „	
Himbeer = Johannis- beersulz	750 g „ 1 kg „	Die beiden Säfte werden ungefähr zu beiden Teilen gemischt
Holunderbeersulz	600 g „ 1 kg „	
Johannisbeersulz weiß, rot, schwarz	750 g „ 1 kg „	
Kirschkäpfelsulz	Siehe besond. Anweisung	
Pflaumensulz	Siehe Zwetschensulz	
Preiselbeersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Quittensulz	500 g „ 1 kg „	
Rhabarbersulz	750 g „ 1 kg „	Wird nur honigartig fest
Stachelbeersulz	750 g „ 1 kg „	
Waldbeersulz	Siehe Heidelbeersulz	
Weintraubensulz aus reifen Beeren	750 g auf 1 kg Saft	
aus unreif. Beeren	1000 g „ 1 kg „	
Zwetschensulz	500 g „ 1 kg „	