

## **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

**Pflaumenmus.** Um Pflaumenmus herzustellen, werden die Zwetschen ausgesteint, in einen flüchtig heissgemachten Kessel auf einmal oder nach und nach unter fortwährendem Rühren, geschüttet. Hierauf tut man einige frische oder unreife Wallnüsse, vielleicht auch etwas Citronenschale hinzu. Nachdem die Zwetschen unter stetem Umrühren mit einem Holzlöffel einige Stunden gekocht haben, kann man etwas Zucker hinzutun. Kochzeit etwa 5—6 Stunden. Das Mus muss so dick werden, dass es ein Papier nicht mehr durchfeuchtet, dann tut man es in Steintöpfe, darf aber dabei im Kessel nicht kalt werden und muss deshalb auf dem Feuer gehalten werden. Das Zwetschenmus wird zum Brote gegessen.

**Apfel- und Birnenmus.** Wie Pflaumenmus, nur nicht so lange kochen. Es muss aber eher als Pflaumenmus gegessen werden, da es sich nicht so lange hält.

**Aepfel-Gelee.** Recht saftige Aepfel werden von Stiel und Blume befreit sofort in kaltes Wasser getan. Dann tut man sie in einen sauberen Kessel, giesst soviel Wasser darauf, dass sie schwimmen, und lässt sie auf nicht zu hellem Feuer ganz weich kochen. Hierauf giesst man die Masse durch einen flanellenen Beutel und lässt den Saft in ein untergestelltes Gefäss laufen. Den abgetropften Saft giesst man, ohne ihn zu schütteln, durch ein reines Tuch recht vorsichtig ab. Dann nimmt man zu je 500 Gramm Saft 375 Gramm Stückzucker, lässt den Zucker aufkochen und schäumt ihn ab, giesst den Saft dazu und kocht die Masse so lange, bis sie von einer hochgehobenen Schaumkelle breitlaufend abfällt. Etwas gebrochene Vanille verfeinert den Geschmack.

**Hagebutten.** Die gereinigten Hagebutten werden in kochendes Wasser getan und darin weichgekocht. Nachdem man das Wasser abgegossen hat, schüttet man sie in perlend kochenden