

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

Stück Hefe wird ein Hefenstück angezählt. Im ganzen verarbeite man 1½ Liter Mehl, ½ Liter Milch, 125 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker zu einem festen Teig, verrolle denselben auf großen Blechen und belege ihn, nachdem er noch etwas aufgegangen, eng mit frischen entfernten halben Zwetschen. Reichlich mit Zucker bestreut, gebe man ihn dann in den Ofen.

299) **Zwiebelkuchen.** Man dämpfe ein Duzend guter großer Zwiebeln, nachdem sie grobgehackt worden, in 100 Gramm Butter und lasse sie abkühlen, dann quirle man sie mit 6 Eiern, etwas Salz und ½ Liter saurem Rahm zusammen. Hierauf unterlege man in butterbestrichener Form einen von Mehl, Butter und wenig Ei gut durchgearbeiteten Teig, fülle nun die Masse darauf und lasse sie backen.

Kapitel 24. Vom Einmachen der Früchte.

Will man die Früchte gut und lange erhalten, so darf man dieselben nicht in Töpfen kochen, in welchen etwas Fettiges gewesen ist. Man vermeide wegen der Obstsäure eisernes und kupfernes Gerät und sorge für neue irdene Töpfe, die man vorher mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und gut hat auskochen lassen. Löffel, Siebe und dergl. müssen ebenfalls rein von Fett und überhaupt größte Sauberkeit beim Einkochen Grundsatz sein. Daß auf dem Herde während des Einkochens der Früchte nichts anderes gekocht werde, ist hiernach selbstverständlich.

Die eingemachten Früchte müssen mit Saft bedeckt sein und, nachdem sie völlig in den Gläsern erkaltet sind, luftdicht verschlossen werden.

Die Gläser oder Flaschen müssen gut gespült und an freier Luft ganz ausgetrocknet sein, ehe man sie benutzt.

Zum Verschließen der Flaschen nehme man neue, mit heißem Wasser gut gebrühte, dann aber wieder ganz