

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

abgetrocknete Korke und schließe die Flaschen mit gutem Flaschenlad. Gläser mit größeren Öffnungen verschließt man luftdicht am besten mit Wachspapier. Wichtig ist es ferner, daß die eingemachten Sachen an einen kühlen, luftigen, trockenen Ort hingestellt und ebenso vor direkter Einwirkung des Sonnenlichtes wie vor dem Frost bewahrt werden.

300) **Äpfel-Gelee.** Recht saftige Äpfel werden von Stiel und Blume befreit und sofort in kaltes Wasser gelegt. Dann thut man sie in einen sauberen Kessel, gießt soviel Wasser darauf, daß sie schwimmen, und läßt sie auf nicht zu hellem Feuer ganz weich kochen. Hier- auf gießt man die Masse durch einen flanellenenbeutel 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 je zu 500 Gramm 375 Gramm Stüdenzucker, 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.

301) **Gedörrtes Obst.** Das in der Sonne getrocknete Obst hat immer den Vorzug reineren Geschmacks; muß man den Ofen zu Hilfe nehmen, so verhüte man übereiltes Trocknen und Eindringen von Rauch in den Trockenraum. Zwetschen trocknet man, soweit das möglich, auf luftigem, sonnigem Bodenraum, am besten an Zwirnfäden befestigt, und läßt die Ofenwärme erst zuletzt wirken. Größeres Obst, wie Äpfel und Birnen, schneidet man in Viertel, schält sie auch nach Belieben. Beerenobst und Kirschen läßt man auf Tüchern ausgebreitet an der Sonne trocknen und placiert sie nachher auf geflochtenen Horden im Ofen; sie verlangen durchweg sehr milde Ofenhitze, bei stärkerer werden zumal Heidelbeeren ungeschmackhaft. — Alles Dörrobst setze man abends vorher mit Wasser an und koche es in demselben Wasser; durch