

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

dieses Verfahren nutzt man den Zuckergehalt des Obstes vollständig aus.

302) **Dreimus.** Man läutert $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, indem man ihn in Wasser taucht und während des Kochens mit dem Schaumlöffel abschäumt. Dann giebt man dazu $\frac{1}{2}$ Kilo Johannisbeeren, $\frac{1}{2}$ Kilo Himbeeren, $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte Kirschen und noch etwas gestoßenen Zucker und läßt alles kochen, bis der Saft dicklich ist.

303) **Heidelbeeren ohne Zucker in Flaschen eingekocht.** Dazu nehme man recht reife Beeren, fülle sie in Flaschen mit weiter Oeffnung, stelle solche unverkorkt in einen Kessel mit kaltem Wasser und diesen auf ein rasches Feuer; der Boden des Kessels muß mit Heu belegt sein. Man läßt sie vom Aufwallen an eine kleine halbe Stunde kochen und dann im Kessel kalt werden. Da die Beeren durch das Kochen zusammenfallen, füllt man aus einer der Flaschen die übrigen bis 2 Finger unter dem Rande nach, wischt sie dann recht sauber ab, verkorkt und versiegelt sie und bewahrt sie aufrechtstehend im Keller an einem dunkeln Ort.

304) **Johannisbeeren** werden gewaschen und nachdem sie auf einem Sieb gut abgelauten sind, vorsichtig von den Stielen befreit. Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, taucht diesen in Wasser und kocht ihn zu perlendem Sirup, dann giebt man die Beeren hinein und läßt sie gut durchkochen, aber nicht zerkothen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft noch dicklich einkochen, rührt beides vorsichtig untereinander und füllt es in die Einmachegläser.

305) **Kirschen.** Auf 100 Gramm saftreicher, süßer oder saurer Kirschen rechne man 80 Gramm Zucker. Nachdem der Zucker über Feuer zerlassen, lasse man die Kirschen etwa 10 Minuten darin kochen, nehme sie mit dem Sieblöffel heraus und gebe sie wieder herein, nachdem der Zucker mit dem Saft weitere zehn Minuten eingekocht