

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

denen gewöhnlich der Vorrath nicht gar zu groß ist, lege man mit dem Stiel nach unten, einzeln in ein Papiersäckchen, klebe dies zusammen, ziehe dann mittelst einer Nadel ein Fädchen durch den obern Rand und hänge sie an Querstäben, welche sich 12—15 Centm. weit von der Decke eines jeden Kellers oder Obstkammerchens in großer Anzahl befinden sollen, so auf, daß sie sich nicht berühren. Das Papiersäckchen muß so groß sein, daß beim Zukleben und Fadendurchziehen das Obst nicht berührt wird; es ist anzurathen, den oberen Rand desselben auf der inneren Seite vorher mit Gummi-arabicum zu bestreichen und antrocknen zu lassen, man braucht dann nur nach Einlegung des Obstes den Gummi zu befeuchten und die Ränder an einander zu drücken.

Hat man hierzu nicht weiches aber reifes, tadelloses Obst genommen, dann kann man versichert sein, daß sich dasselbe ein ganzes Jahr lang erhält. Diese Aufbewahrungsmethode ist allerdings etwas umständlich und deshalb nur bei sehr feinen Obstsorten, da aber auch dringend zu empfehlen. Einige Tage vor ihrer Reife abgenommene Pfirsiche, Aprikosen und Meineclaudes können auf diese Weise auch längere Zeit als gewöhnlich conservirt werden, natürlich nicht so lange, als Aepfel und Dauerbirnen.

Eine zweite Art, Aepfel und Birnen vorzüglich zu erhalten, ist folgende:

Man lasse sich schon frühzeitig, damit sie gut auslüften können, von Tannenholz viereckige, leichte Kästen anfertigen, welche ungefähr 80 Centm. lang, 60 Centm. breit und 8 Centm. hoch sind. Das untere Brett braucht nicht stärker zu sein, als erforderlich ist, um das darauf gelegte Obst zu tragen, wogegen, weil ein Kasten auf den anderen gestellt wird, die Seitenwände etwas kräftiger sein müssen; an diese, jedesmal in der Mitte, befestigt man 5 Centm. hohe und 10 Centm. breite Holzblöckchen, und zwar so, daß sie den oberen Rand 1 Centm. breit überragen. Diese dienen als Handhaben und schützen die darauf gestellten Kästen vor dem Herabrutschen.

Man legt in jeden Kasten eine Lage Obst, wobei man zu beobachten hat, daß es, nachdem unter jedes Stück ein Blättchen Papier gelegt ist, nebeneinander mit der Stielseite nach unten geordnet wird. Das Papier braucht keineswegs das Obst ganz zu bedecken, es soll nur Schutz vor Berührung bieten und wer das Obst vorsichtig mit kleinen Zwischenräumen in den Kästen legt, kann das Papier auch ganz fortlassen.

Die also gefüllten Kästen, welche in der Größe genau