

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

stimmen müssen, werden so viele als man will und kann, auf einander gestellt, indem der oberste entweder nicht gefüllt, oder aber mit einem Deckel versehen werden muß.

Der Vorsicht wegen ist es gut einige Mal im Laufe des Winters nachzusehen, ob sich Faulflecke an einzelnen Äpfeln und Birnen zeigen, und solche müssen dann sogleich fortgenommen werden.

Diese vorzügliche Art der Conservirung beansprucht nicht viel Raum und bietet den Vortheil, daß man gegen leichten Frost durch über die Kasten gehängte Decken, schon einiger Maßen das Obst schützen kann. Gute Dauerbirnen erhalten sich auf diese Weise bis weit in das Frühjahr hinein und die Äpfel so lange, bis es wieder frische giebt.

Ebenso gut und sicher erhalten sich die Äpfel, wenn man sie sauber abgeputzt, einzeln in Papier wickelt und dann mit der Blume nach oben, in sehr reine, trockene Fässer, wozu man leere Weinfässer benutzen kann, legt, und diese mit einem gut schließenden Deckel bedeckt. Man muß ebenso wie bei dem Vorhergehenden auch hier die Äpfel hin und wieder wegen der bösen Faulflecke nachsehen. In beiden Fällen ist dies Nachsehen nicht aus Nothwendigkeit, sondern nur aus Vorsicht geboten; man unterlasse es aber ja nicht, weil ein angefaultes Stück Obst dem übrigen Obstvorrathe durch Ansteckung eben so gefährlich ist, wie die Pest dem Menschen. Man kann aber versichert sein, wenn Alles nach den vorhergehenden Angaben genau erfüllt ist, daß man dann selten, ja ich möchte sagen, niemals angefaultes Obst finden wird.

Dies sind die besten der mir bekannten und selbst erprobten Conservirungsarten der Äpfel und Birnen.

Große Vorräthe, von welchen man gleich gebrauchen will und deren Erhaltung nicht auf so lange Zeit berechnet ist, kann man in demselben Aufbewahrungs-Raum neben einander auf Bretter legen, doch so, daß sie sich nicht berühren und auf der Stielseite liegen. Wenn man hierbei die Vorsicht beobachtet das Obst, welches Flecke bekommt, stets sorgfältig zum sofortigen Gebrauche herauszufuchen, so kann man es ziemlich lange erhalten.

Die Pflaumen dürfen, um sich gut zu conserviren, nicht viel von der menschlichen Wärme berührt werden, man thut daher gut, Handschuh anzuziehen, wenn man die reifen, aber nicht weichen Pflaumen pflücken will, welches an einem sonnigen Tage geschehen und wobei man beobachten muß, daß jede Pflaume ihren Stiel behält. Gleich nach dem Abpflücken packt