

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

einer Seite gerührt. Während man mit der rechten Hand das Rühren besorgt, streut man mit der linken langsam den Puderzucker in den Saft, es so einrichtend, daß der Zucker in dem Augenblicke, wenn der Saft kochen will, alle eingestreut ist. Man zieht dann den Saft sofort vom Feuer ab, setzt das Rühren noch 2 bis 3 Minuten fort und füllt das Ganze in erwärmte Gläser. Kochen darf der Saft nicht, er muß aber dicht daran sein, dann giebt er ein herrliches Gelée von ausgezeichnete schöner Farbe.

1292. Johannisbeeren-Gelée.

Dies wird ebenso wie das vorhergehende Himbeer-Gelée bereitet, es schmeckt sehr gut, wenn man 1 Drittheil Himbeeren zusetzt. Man kann das Johannisbeer-Gelée auch ganz kalt bereiten, indem man den durchgepressten Saft auf dem Tische stehend, 4 Stunden mindestens nach einer Seite gleichmäßig langsam rührt und dabei auf jedes Pfd. Saft 1 Pfd. Puderzucker einstreut. Ganz von weißen Johannisstrauben bereitet, ist dieses Gelée sehr schön.

1293. Kirschen-Gelée.

Nachdem man hellrothe saure Glaskirschen ausgesteint hat, preßt man sie durch einen wollenen Filtrirbeutel, gießt nach einigen Stunden den Saft klar ab, und kocht ihn mit Zucker, auf jedes Pfd. Saft 1 Pfd. Zucker gerechnet, ebenso wie den Apfelsgelée. Wenn man dem Kirchsafte, ungefähr auf 3 Viertel 1 Viertel Johannisbeersaft zusetzt, kann man das Gelée ebenso wie Himbeer-Gelée bereiten; es wird auch auf dieselbe Art in Gläser gefüllt und aufbewahrt.

1294. Preiselbeeren-Gelée.

Große ausgewachsene recht reife Preiselbeeren werden in einem Kessel einige Mal aufgekocht, dann durch einen wollenen Filtrirbeutel gegossen, und der gewonnene Saft, grade so wie der Apfelsaft zu Gelée gekocht. Nur nimmt man hier zu 1 Pfd. Saft auch 1 Pfd. Zucker. Man kann ihn auch wie Himbeer-Gelée bereiten. Die Aufbewahrung bleibt sich ebenso, wie das Einfüllen in die Gläser, bei allen gleich.

1295. Quitten-Gelée.

Dieses wird von Anfang bis zu Ende, wie das Apfels-Gelée bereitet, es ist in der Behandlung, wie im Verhältniß der Quantitäten gar kein Unterschied.

1296. Stachelbeeren-Gelée.

Recht schöne reife Stachelbeeren werden mit Wasser bedeckt auf das Feuer gestellt und 20 Minuten gekocht. Danach zerrührt man,