

## **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

## Obst und Gemüse zu trocknen.

### a. Getrocknete Gemüse.

#### 1320. Schoten zu trocknen.

Wenn die jungen Schoten sauber ausgepflückt sind, wobei man darauf zu achten hat, daß auch nicht eine madige mit hineinkommt, schüttet man sie in siedendes Wasser und läßt sie ein Mal aufkochen; breitet sie dann zum Abtropfen auf Tücher auseinander. Hiernach belegt man die Hürden (große Platten in länglich viereckiger Form, lose aus Weiden geflochten, auch fein gegitterte oder aber durchlöcherichte Holzplatten; beide eigens für das Trocknen von Gemüse und Obst gearbeitet) recht dicht mit weißem Papier, breitet die gut abgetropften Schoten darauf auseinander und trocknet sie im lauwarmen Ofen. In einem Tage werden sie nicht trocken, man muß sie deshalb am andern und vielleicht auch noch am 3. Tage wieder in den Backofen, wenn er abgekühlt ist, hineinschieben. Man muß die Schoten mit einer Holzgabel, während sie im Ofen stehen, alle 2 Stunden umrühren, und sich wohl hüten, dieselben, so wie alle zu trocknenden Früchte und Gemüse in zu große Wärme zu bringen, sie würden hierin von außen hart werden und verbrennen, während sie nach innen doch nicht trocken würden. Die Art des Schoten-Trocknens, wo man sie, nachdem sie ausgepflückt sind, mit gestoßnem Zucker überstreut, und nur mit diesem mal aufkochen läßt, um sie dann zu trocknen, gefällt vielen Leuten sehr gut, ich erwähne ihrer deshalb hier, obgleich mir die andere obige Art besser gefällt. Die mit Zucker gekochten Schoten werden, gleich nachdem sie gekocht haben, auf den mit Papier belegten Hürden aus einander gebreitet, und dann eben so wie die anderen getrocknet. Man überzeuge sich genau, ob die Schoten trocken sind, und hänge sie dann in einen Beutel von loser Leinwand, oder in durchstochene Papierdüten auf. Wie sie beim Gebrauche zu behandeln sind, sagt das Recept 298.

#### 1321. Schneidebohnen zu trocknen.

Recht junge grüne Bohnen werden, wenn sie von beiden Seiten abgefasert sind, je nachdem entweder in Stücke gebrochen oder geschnippelt in siedendes Wasser geworfen und beinahe halb gar gekocht, von da ab aber wie die Schoten behandelt.

#### 1322. Champignons zu trocknen.

Diese werden sauber gepuzt, die großen in passende Stücke gebrochen, während die kleinen noch festgeschlossenen, welche immer