

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

breitet, und wenn sie gut abgetropft sind, auf Papier in einem mäßig warmen Ofen getrocknet. Man bewahrt, nachdem Alles gut getrocknet, aber nichts braune Farbe angenommen hat, das Ganze ordentlich durcheinander gemischt in einer durchstochenen Papierdüte.

Beim späteren Gebrauch an Suppen, wird es eine Stunde vorher in einer Obertasse mit Wasser hingestellt, dann sammt dem Wasser in die Suppe gethan und darin gar gekocht. Es ist dies im Frühjahr ein angenehmer Ersatz für das nicht recht frisch mehr schmeckende Wurzelwerk, und wer schlechte und knappe Kellerräume hat, der thut gut, sich für den ganzen Winter mit getrocknetem Wurzelwerk, welches gar keinen Raum beansprucht, zu versehen.

b. Getrocknetes Obst.

Es ist wohl kaum möglich, daß in einem vegetarischen Haushalte, zu viel getrocknetes Obst vorräthig sein könnte; es ist während des ganzen Winters ein Ersatz für frische Obst-Compotes, die dann doch schließlich nicht so reichlich mehr gekocht werden können, als es die Gesundheit und die vegetarische Küche erfordern.

Man wähle zum Trocknen auch nur vorzügliches und vor allen Dingen ganz reifes Obst aus, trockne und behandle es hierbei in jeder Hinsicht vorsichtig, koche es später gut, dann schmeckt es ebenso vortrefflich, wie frisch gekochtes Obst. Das gekaufte Backobst ist entweder schlecht oder sehr theuer, darum empfiehlt es sich, daß im Herbst ein Jeder sein Obst selbst trocknet, auch der größte Vorrath beansprucht nur wenig Platz, weil er in losen leinenen Säcken, frei hängend aufbewahrt wird.

Da mir verschiedene Arten des Backens für Obst bekannt sind, so werde ich mit der feinsten Art beginnen und mit der gewöhnlichsten aufhören.

1327. Getrocknete Pfirsiche mit Zucker.

Man putzt die Pfirsiche sauber ab, macht an der Seite einen Einschnitt darin, um die Kerne herauszunehmen, wirft sie dann in siedendes Wasser, wo sie so lange blanchirt werden, bis sie sich weich anfühlen. Hiernach breitet man sie auf Tücher aus, legt sie danach, wenn sie abgetropft sind in eine Terrine, übergießt sie mit so viel geklärtem und beinahe bis zum ersten Grade eingekochten Zucker, daß sie bedeckt sind und läßt sie 24 Stunden stehen. Nun gießt man den Zuckersaft ab, kocht ihn, während man ihn gut abschäumt, bis zum zweiten Grade ein und gießt ihn kochend über die Früchte; dies Verfahren wiederholt man noch 2 Tage hintereinander und am dritten Tage läßt man die Pfirsiche in dem Saft