

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

portionsweise, immer nur so viel, wie auf eine Hürde gehen, in siedendes Wasser. Nachdem sie 2 bis 3 Minuten darin gelegen haben, schüttet man sie auf ein Sieb und legt sie von hier aus auf die Hürden. Im Uebrigen verfährt man, wie bei den Äpfeln angegeben ist. Die Pflaumen werden auf diese Weise ganz vorzüglich, besonders wenn man sie vorsichtig aussteint, daß sie nicht zu viel dabei aufgerissen werden und sie dann beim Auflegen auf die Hürden wieder etwas zusammendrückt und dies Andrücken bei jedem Umden wiederholt. Nicht aussteinte Pflaumen werden, nachdem sie abgeputzt sind, ebenso wie die aussteinten behandelt.

1337. Aprikosen in Dunst getrocknet.

1338. Pfirsiche in Dunst getrocknet.

1339. Reine Claude in Dunst getrocknet.

Diese werden genau so, wie die Pflaumen behandelt, nur ist hier noch zu bemerken, daß man alle diese Früchte auch, nachdem sie in kochendem Wasser gelegen haben, abziehen, mit Zucker überstreuen und danach auf die Hürden legen kann. Dann aber trocknet man sie nur in einem Ofen, worin ein Kessel mit Wasser steht. Selbstverständlich macht man aus allem geschälter Obst die Steine heraus.

1340. Kirichen in Dunst getrocknet.

Recht fleischige, große Kirichen, am liebsten saure, werden vorsichtig, wie bei den in Zucker getrockneten angegeben ist, aussteint, dann sogleich auf erwärmte, mit Papier belegte Hürden ausgebreitet und im Ofen, worin ein Kessel mit Wasser steht, getrocknet. Wenn sie anfangen welk zu werden, bestreut man sie mit Zucker und wiederholt es beim nächsten Umden. Sie müssen eben so gut wie alles andere Obst öfterer gewendet werden.

1341. Apfel auf einfache Art getrocknet.

Reifes, gutes Obst ist hierzu ebenso erforderlich, wie zu allen anderen Arten des Trocknens. Die Äpfel werden geschält, je nach der Größe in Hälften oder Viertel geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, die Äpfelstücke sofort auf erwärmte Hürden gelegt und in einem nicht zu warmen Ofen getrocknet. Hiernach läßt man sie noch einige Tage ausgebreitet in einem warmen Raume nachtrocknen und hängt sie dann in losen leinenen Säcken luftig auf.

Man kann die Äpfelstückchen auch auf einen Faden so gereiht, daß sie sich nicht berühren, trocknen; doch gehört hierzu sehr viel Sonne und es bleibt nicht aus, daß die reichlich danach kommenden Insekten die Früchte beschmutzen.