

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

Es läßt sich auch das Obst ungeschält trocknen; dies ist allerdings die am wenigsten Umstände machende Art, dafür ist das Obst aber auch später so wenig schmackhaft, daß es selbst die kleine Mühe, welche es beim Trocknen machte, nicht verlohnt.

1342. Birnen auf einfache Art getrocknet.

Diese werden ganz so wie die vorhergehenden Äpfel behandelt.

1343. Pflaumen auf einfache Art zu trocknen.

Selbstverständlich nimmt man nur große, reife und süße Pflaumen hierzu, und steint sie aus, indem man den Stein mit der Spitze zuerst herausdrückt, oder ihn mit der Federpose herausstößt. Man kann nach Belieben auch die Steine darin lassen, dann pußt man die Pflaumen nur ab. In jedem Falle werden sie wie die vorhergehenden Birnen getrocknet und aufbewahrt. Auch hierzu kann man die Pflaumen in oft angegebener Art schälen und sie dann trocknen.

1344. Kirschchen auf einfache Art zu trocknen.

Gute fleischige Kirschchen werden in öfters erwähneter Art ausgesteint und auf erwärmten mit Papier belegten Hürden in einem nicht sehr warmen Ofen, oder in der Sonne getrocknet.

Große Backöfen eignen sich am Besten zum Trocknen des Obstes, kann die Wärme in denselben gleichmäßig erhalten bleiben, so geht das Trocknen am raschesten vor sich. Muß das Obst aber wegen frischer Hitze öfters herausgenommen werden, und kühlt der Ofen Nachts sehr aus, so dauert das Trocknen verhältnißmäßig längere Zeit. Man muß sehr vorsichtig mit dem Ofenheizen sein und nicht etwa durch große Hitze das Trocknen beschleunigen wollen. Wenn aus einem Bäckerofen das Brod und sämtliche kleine Bäckereien herausgenommen sind, dann läßt man ihn geöffnet noch 10 bis 15 Minuten auskühlen, um dann das Obst hinein zu schieben. Alles Obst ohne Ausnahme, und in jeder Weise getrocknet, muß, wenn es aus dem Ofen trocken herausgenommen ist, noch ein paar Tage ausgebreitet in einem warmen Raume nachtrocknen.

1345. Mirabellen zu trocknen.

Diese können in jeder Art wie Pflaumen, oder auch Reine Claude getrocknet werden.