

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

wertiger Ersatz ist durch die Gemüse-Konserven, die in großem Maßstab in bedeutenden Fabriken hergestellt werden, für diejenige Jahreszeit, in welcher frische Gemüse gar nicht oder doch unter großen Opfern zu beschaffen sind, geboten.

Es handelt sich dabei sowohl um frische Gemüse, wie Erbsen, grüne Bohnen, Spargel usw. als auch um die Herstellung von Trockengemüsen (Kohl, Rot- und Weißkraut, Karotten u. A.), welche Letztere besonders von Knorr in Heilbronn in guter Ware erzeugt werden.

Die Büchsenkonserven sind kochfertig und können daher ohne weiteres nach den gegebenen Vorschriften, natürlich unter entsprechender Aenderung der Kochzeit, behandelt werden. — Die Trockengemüse müssen einige Stunden in frischem Wasser aufgequellt werden, um sie alsdann, unter Verwendung dieses Wassers ebenfalls nach Vorschrift zuzubereiten. Sollte man das Wasser abgießen, so würden die darin gelösten Pflanzennährsalze, welche den Gemüsen erst ihren vollen Wert verleihen, verloren gehen.

