

## **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



4. Auch Steinguttöpfe können gute Dienste leisten, besonders zum Einsalzen und Einsäuern.
5. Nähen von Mullsäcken zum Aufbewahren von Trockengut. Es ist besser, rein und genau zu arbeiten und auf das Verwenden chemischer Zusätze aus Gesundheitsgründen zu verzichten. Benzolsäure oder Salizyl soll nur auf ein Pergamentpapier gestreut und auf das Eingemachte gelegt, nie aber vermischt werden.

## Vom Spinnen des Zuckers

Besondere Bedeutung kommt beim Einsieden dem Kochen des Zuckers zu, bei dem verschiedene Grade zu beobachten sind:

### 1. Der Läuterzucker

$\frac{3}{4}$  kg Hut- oder Kristallzucker werden mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser in einem reinen, unausgesprungenen Geschirr langsam zum Kochen gebracht und der sich bildende Schaum immer wieder vorsichtig entfernt. Wenn der Zucker vollkommen klar ist und etwa 10 Minuten gekocht hat, wird er vom Feuer genommen, filtriert, aufbewahrt und zum Einkochen von Kompotten oder von Fruchtmark verwendet.

### 2. Der Kandierzucker

Wird der Läuterzucker noch weiter gekocht, erhält man den Kandierzucker zum Kandieren von Früchten, Bonbons usw.

### 3. Die kleine Perle

Taucht man einen Löffel in den kochenden Zucker und reißt dann beim Herausnehmen der Faden und es zieht sich eine kleine Perle zum Löffel zurück, erhält man einen Zucker, der zur Kompottbereitung, besonders für wasserhältige Früchte sehr zu empfehlen ist.

### 4. Die große Perle

Wird der vorgeschriebene Zucker noch weiter gesponnen, erhält man die große Perle, die zur Herstellung der verschiedenen Glasuren häufig verwendet wird.

### 5. Der kleine Flug

Wird der Zucker noch weiter gekocht und taucht man eine Drahtschlinge in den kochenden Zucker, wird der Zucker in der Öffnung hängen bleiben und sich leicht wegblasen lassen und der kleine Flug ist erreicht.