

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

soviel Wasser, daß es mit den Beeren gleichsieht, auf ganz gelindem Feuer 24 Stunden gedünstet, und dann wird weiter verfahren, wie mit dem Kirschsafft.

Eingemachtes Obst.

Das Obst, welches man aufbewahren will, muß für diesen Zweck ausgelesen werden; man nehme nur fleckenlose, reife, doch aber feste Früchte (womöglich frisch gepflückte).

Von den gebräuchlichen Verfahrensarten eignet sich für Haushaltungen im allgemeinen das Einkochen mit Zucker*) noch am besten, welches ich nachstehend beschreiben will.

Zum Einkochen benutze man gute emaillierte Gefäße, zur Aufbewahrung gute irdene, gläserne, oder Porzellantöpfe. Diese Gefäße müssen sorgfältig gereinigt werden, es darf ihnen keine Spur eines Mehlstoffes, Fettes oder Speiserestes irgend welcher Art anhaften.

Den Aufbewahrungs-Ort betreffend, so muß das eingemachte Obst kühl, trocken, luftig und dunkel stehend (oder doch so, daß die Gefäße nicht von der Sonne beschienen werden) aufbewahrt werden, am passendsten ist ein Keller mit den genannten Eigenschaften.

Wie schon früher erwähnt, ist brauner Kandis wahrscheinlich die beste Zuckersorte. Um ihn soviel als möglich zu reinigen, bedient man sich folgenden Verfahrens:

Man läßt den Zuckerkant in breiten, emaillierten Gefäßen mit dem erforderlichen Wasser auf gelindem Feuer langsam einkochen. Der sich bildende schmutzige Schaum wird mit einem hölzernen, silbernen oder emaillierten Löffel abgenommen. Wenn der Zucker dick gekocht ist, tropft er beim Herausheben breit ab, dies ist noch nicht die genügende Beschaffenheit für den Zweck des Einmachens. Man kocht noch etwa 10 Minuten,

*) Hier sei noch bemerkt, daß das mit Zucker eingekochte Obst nicht genossen werden darf, ohne daß der mitgeschöpfte — durch Zucker übermäßig verdichte — Saft zuvor entsprechend verdünnt worden ist