

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

die Löcher bläst, sich zu länglichen Kügelchen bildet, und der aréomètre 42 bis 43 Grad anzeigt.

Fünfter Grad.

Diesen erprobt man nach fernerm Einkochen dadurch, daß man einen Finger erst in kaltes Wasser taucht, dann schnell damit in den kochenden Zucker fährt und wieder zurück in kaltes Wasser; ist die Zuckerrinde am Finger dabei in Risse zerprungen und läßt sich überhaupt leicht brechen, dann ist der fünfte Grad, welchen der aréomètre mit 48 Grad anzeigt, erreicht. Der Zucker wird, wenn er nicht Caramel werden soll, nun nicht mehr stärker eingekocht, und man muß bei diesem Grade schon sehr darauf achten, daß er nicht zu viel einkocht und brenzlich wird.

Sechster Grad. (Caramel.)

Vom fünften Grade an läßt man den Zucker noch so lange kochen, bis derselbe sich dunkelgelb färbt und einen süßlichen Geruch verbreitet. Sobald er soweit ist, zieht man den Kessel vom Feuer, und rührt den Zucker unangesezt bis er eine gleichmäßig braune Farbe hat. Gewöhnlich reicht die im Kessel enthaltene Hitze dazu aus, wo nicht, muß man ihn noch auf ein Kohlenfeuer stellen. Nach Verlauf von 3 bis 4 Minuten, nachdem der Zucker vollständig gebräunt ist, gießt man zu einem Pfd. Zucker 1 Liter frisches Brunnenwasser, läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, und giebt ihn dann durch ein Haarsieb, um ihn darauf nach Vorschrift zu verwenden. Man kann ihn auch in Flaschen füllen, diese gut verkorken, und zum späteren Gebrauch aufbewahren.

I. Vom Einmachen der Früchte.

a. In Zucker eingemachtes Obst.

1231. Ananas in Zucker.

Nachdem man von einer schönen reifen Ananas rings herum die vorstehenden harten Spizchen entfernt hat, schneidet man sie in sehr feine Scheibchen, welche bei einer größeren Ananas nicht immer ganz rund zu sein brauchen. Dann nimmt man auf 1 Pfd. Frucht 2 Pfd. Zucker, klärt ihn nach Vorschrift und kocht ihn bis zum dritten Grade ein, zieht ihn hiernach vom Feuer zurück, um die Ananas Scheibchen hineinzuschütten. Nachdem man diese behutsam mit dem Zuckersaft immer im Kreise herumgeschwenkt hat, gießt man das Ganze in eine Terrine und überbindet es, so lange es noch