

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

heiß ist, mit einem Stück Mull, damit nichts hineinfällt und die Dämpfe doch frei abziehen können; später wenn Alles erkaltet ist, legt man den Deckel der Terrine auf. So läßt man die Ananas 2 Tage stehen, gießt dann durch einen Porzellan-Durchschlag den Saft in den Kessel und läßt denselben nochmals reichlich bis zum 3ten Grade einkochen, nimmt ihn vom Feuer und schüttet wie das erste Mal die Ananas hinein, schwenkt sie im Kreise herum, man nennt dies Schwenken Tourniren und stellt sie in vorher angegebener Art fort. Nach 24 Stunden wiederholt man das Einkochen des Saftes, sowie des ganzen Verfahrens, und füllt danach, wenn die Ananas erkaltet sind, sie mit ihrem vollen Saft in die dazu bestimmten Einmache-Gläser, legt ein in Rhum getränktes Papier darüber und bindet sie mit Pergamentpapier recht fest zu.

1232. Aprikosen in Zucker.

Wie zu allem, was man einmachen will, wählt man auch hierzu nur schöne, reife und dennoch feste Früchte, zieht die Haut davon ab, oder schält sie fein, schneidet die Aprikosen in zwei Hälften und nimmt die Steine heraus. Nun nimmt man zu jedem Pfunde Frucht auch ein Pfund Zucker, klärt denselben und kocht ihn bis zum dritten Grade ein. Unterdeß hat man die Früchte durch kaltes Wasser gewaschen, wenige Augenblicke in ein zweites frisches Wasser gelegt und dann zum Abtropfen auf einen Porzellan-Durchschlag geschüttet. Ist nun der Zucker genug eingekocht und die Frucht vollständig abgetropft, so thut man die Aprikosen in den kochenden Saft, läßt sie ein Mal überkochen, wobei man sie gut abschäumen muß und schüttet das Ganze dann in eine Terrine. Nach 24 Stunden gießt man den wieder dünner gewordenen Zuckersaft durch den Durchschlag in den Kessel, läßt ihn nochmals zum dritten Grade einkochen und gießt ihn dann kochend über die, bereits wieder vom Durchschlag in die Terrine geschütteten Aprikosen und stellt das Ganze wiederum 24 Stunden fort. In dieser Zeit schlägt man die Aprikosensteine vorsichtig, damit die Kerne ganz bleiben, auf, nimmt die Kerne heraus und zieht die bräunliche Haut davon ab. Wenn die 24 Stunden verflossen sind, läßt man, indem man die Aprikosen wieder auf den Durchschlag schüttet, den Zuckersaft ab und in den Kessel laufen, kocht ihn danach mit den abgezogenen Kernen, schüttet die Aprikosen vorsichtig, damit sie nicht zerbrechen in den stark zum dritten Grade eingekochten Zuckersyrup und tournirt sie gleichmäßig 3 bis 4 Minuten. Nachdem thut man sie in die Terrine, läßt sie erkalten und füllt sie hierauf in die dazu bestimmten Gläser, belegt sie mit einem in Arrac getränktem runden Stück Papier und überbindet sie recht fest mit Pergamentpapier.