

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

1233. Birnen in Zucker.

Zu diesem Eingemachten eignen sich vorzüglich die großen Muskateller- oder auch doppelten Bergamotbirnen, welche fein und sauber abgeschält, vom Kerngehäuse und Blume befreit, dann sogleich mit Citronensäure abgerieben und in kaltes Wasser geworfen werden. Hiernach läßt man sie in Wasser, worin etwas Citronensaft geträufelt ist, beinahe weich kochen, nimmt sie dann einzeln mit einem Holzspeilerchen heraus und legt sie auf ein Sieb. Während dem hat man auf jedes Pfund Birnen 1 Pfund Zucker geklärt und zum dritten Grade eingekocht, dahinein schüttet man die Birnen nun, um sie so weich kochen zu lassen, daß sie mit Leichtigkeit mit einem Strohhalm zu durchstechen sind und gibt sie hiernach in eine Terrine. Von da ab behandelt man die Birnen wie auch den Zuckerfaß ganz so wie die vorhergehenden Aprikosen, nur thut man beim dritten Aufkochen des Saftes, statt die Kerne der Säure von Citronen, auf 2 Pfd. Zucker eine Citrone gerechnet und die fein abgeschälte Schale derselben hinein.

1234. Rothe Birnen in Zucker.

Man läßt gut ausgesuchte und gewaschene Preiselbeeren über gelindem Feuer einige Mal aufkochen, wobei man sie mit einem Löffel öfters gehörig umrührt, gießt sie dann in einen Filtrirbeutel und läßt den Saft klar in ein untergestelltes Gefäß laufen. Inzwischen klärt man den Zucker nach Vorschrift, gibt dann sogleich den Preiselbeerfaß und die, wie in vorhergehendem Recepte geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Birnenhälften, nach Belieben auch Viertel hinein und läßt dieselben darin so weich kochen, daß sie mit einem Strohhalm zu durchstechen sind. Dann nimmt man sie einzeln mit einem Holzspeilerchen aus dem Saft und legt sie auf ein Sieb, den Saft aber läßt man stark bis zum dritten Grade einkochen, gibt dann die abgetropften Birnen in eine Terrine und gießt den Saft noch heiß darüber. Sollte der Saft nach 24 Stunden wieder dünner geworden sein, muß er nochmals bis zu demselben Grade eingekocht und dann über die Birnen gegossen werden. Es ist dies aber selten der Fall und man kann gewöhnlich die Birnen schon nach dem ersten Erkalten in die Gläser füllen und ferner nach Vorschrift behandeln. Auf 1 Liter Birnen rechnet man $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{3}{4}$ Liter Preiselbeerfaß.

1235. Brombeeren.

Wenn dieselben ordentlich abgewaschen und ganz schwarz sind, eignen sie sich vortrefflich zum Einmachen. Man rechnet auf 1 Pfd.