

## **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

Wasser geworfen, nach 2 Minuten herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Ganz erkaltet schält man sie dünn ab, befreit sie von Blume und Kerngehäuse, schneidet sie in Hälften und wirft diese in kochendes Wasser, in welchem sie beinahe bis zum Sieden gebracht und dann sofort in kaltes Wasser gelegt werden. Nachdem auf Tüchern abgetrocknet, behandelt man die Birnen in gleicher Art, wie die Aprikosen. Beim spätern Gebrauch kocht man die Birnen, wie die frischen. Beim Einmachen sollen sie im Wasserbade 6 Minuten in Flaschen und in Blechbüchsen 15 Minuten kochen.

#### 1265. Erdbeeren au bain maris eingemacht.

Nochmals bringe ich besonders bei diesen weichlichen Früchten in Erinnerung, daß dieselben zu allem Einmachen noch sehr fest und ohne Tadel sein müssen, dann werden sie, wenn sie verlesen sind, genau so wie die Ananas behandelt. Sie müssen 3 Minuten au bain maris kochen, in Blechbüchsen 10 Minuten.

#### 1266. Feigen au bain maris eingemacht.

Die Feigen werden sauber abgeputzt, mehrere Male mit einem zugespitzten, ganz dünnen Hölzchen durchstochen, in siedendem Wasser aufgekocht, in kochendes Wasser geworfen, auf Tüchern abgetrocknet und danach wie die Aprikosen behandelt. Sie sollen 6 Minuten au bain maris kochen, in Blechbüchsen 15 Minuten.

#### 1267. Himbeeren au bain maris eingemacht.

Die Art und Weise, au bain maris einzumachen, bleibt sich für alle Früchte gleich, der einzige Unterschied besteht in ihrer Vorbereitung und der mehr oder weniger längern Kochzeit. Ich werde nun in den folgenden Recepten nur das Nothwendige sagen, mich sonst aber auf das Recept für Ananas oder Aprikosen berufen, nach diesen beiden Arten werden alle Früchte behandelt.

Die Himbeeren werden sauber verlesen und wie die Ananas eingemacht. Kochzeit im Wasserbade 2 Minuten; Büchsen 8 Minuten.

#### 1268. Johannisbeeren au bain maris eingemacht.

Diese Früchte nimmt man gut gereift und ausgewachsen, beert sie ab und macht sie wie die Ananas ein, sie werden so lange, wie die Himbeeren gekocht.

#### 1269. Kirschen au bain maris eingemacht.

Will man die Kirschen mit ihren Steinen einmachen, so läßt man die um die Hälfte verkürzten Stiele daran, im andern Falle nimmt man sie sammt den Kirschen vorsichtig, damit die Kirschen