

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

8. Pfersiche einzumachen.

Die Pfersiche wann sie noch grün / härliche / und nicht rechte
 zeitig / sind die Beste zum einmachen; schäblet oder ziehet ih-
 nen die Haut fein genau herab / läutert dann einen Zucker /
 wie kurz vorher bey den Citronen und Pomeransen-Schelffen geleh-
 ret worden / und wann derselbe verfaumet hat / leget die geschälte
 Pfersiche darein / schneidet sie aber zuvor halb von einander / und neh-
 meden Kern / samt dem fassichten auf das fleissigste heraus. Wann
 nun die Pfersiche / wie oben gedacht / in den Zucker geleyet worden /
 treibet solche in der Pfannen / oder in einem Kesselein / mit einem Löff-
 sel immerzu langsam herum / daß sie zugleich in den Sud kommen /
 und über sich einen weissen Faum / welchen man mit einen Löffel abzu-
 nehmen pfleget / aufwerffen; füllet immer zu / biß daß sie lind sind :
 Leget selbige hernach in ein Geschirr / von Zinn / Erden / oder Glas /
 überfüdet die Brüh oder den Zucker biß zur rechten Dicke / und güsse
 selbigen / wann er so wol als die Pfersiche erkaltet / darüber ; bedecket
 solches mit einer Glas-Scheibe / oder Bretlein / leget einen Kießel-
 Stein darauf / daß die Brüh darüber gehe / verdecket und verbindet
 es wehl / nachdem das Geschirr ist / und so die erste Brüh nicht dar-
 über gehet / muß man noch mehr Zucker / in gehöriger Dicke / abfü-
 den / wann er erkaltet / darüber güssen / und dann nach zweyen oder
 dreyen Tagen wieder darzu sehen ; solte die Brüh ganz dinn seyn / kan
 man sie abseihen / mit Zucker vermehren / und wann sie erkaltet wieder
 darüber güssen / welches zwey oder drey mal geschehen muß / biß sie
 die rechte Dicke behält / doch darff der Zucker dazu nicht der schön-
 ste seyn.*

9. Pfersiche / Marillen / oder Apricosen
 einzumachen.

Setzt Pfersiche / oder auch schöne grosse Marillen / oder Apricos-
 sen auf einem Käuterlein oder Sieb / über einen Hafen mit Was-
 ser /

¶ Auf diese Weise kan man auch die Marillen oder Apricosen einmachen.