

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

und rasche Verarbeitung. Säfte und Früchte, die schon zu gären begonnen haben oder Frischhaltungsgut in ungenügend gereinigten Behältern, lassen sich nicht befriedigend konservieren.

Himbeer-, Johannisbeer-, Brombeer- und Holunderbeerjaft.

Die frischen Beeren werden zweckmäßig in einem sauberen emaillierten oder irdenen Geschirr gut zerdrückt, hierauf durch einen reinen durchlässigen Leinenlappen gepreßt, kurze Zeit stehengelassen, damit sich der Trub setzt, darauf in reine Flaschen gefüllt (bis acht Zentimeter unter den Rand des Flaschenkopfes) und mit reinen Korken ordentlich verkorkt. Die Korkle sind vor dem Verschließen ein- bis zweimal mit kochendem Wasser zu übergießen; gekocht sollen sie nicht werden. Um ein Hochtreiben der Korkle während des Sterilisierens (Kochens) zu verhindern, werden sie mit einem Schnürchen oder Draht am Flaschenkopf festgebunden. Das Sterilisieren geschieht, wenn kein anderer Behälter zur Verfügung steht, am besten im Waschkessel. Zu diesem Zwecke wird eine Unterlage eingelegt, damit die Flaschen nicht direkt am Kesselboden stehen, sonst zerpringen sie. Der erforderliche Koft für den Kesselboden ist ganz einfach herzustellen. Ist ein Kartoffeldämpfer da, wird der dazugehörige Einsatz verwendet; es empfiehlt sich jedoch, zwei passende Brettchen darüber zu legen. Ein altes, sonst unbrauchbares Kartoffelkörbchen in den Kessel gestellt, kann ebensogut die Flaschen aufnehmen. Die Flaschen müssen so gestellt werden, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Um dieses zu verhindern, wickelt man um die Flaschenmitte eine zusammengelegte Zeitung. Das Frischhaltungsgut ist bis zu 80 Grad Celsius zu erhitzen und eine halbe Stunde bei gleicher Hitze im Kessel zu belassen. Ist kein Thermometer vorhanden, kocht man ungefähr bis zum Siedeprozess und läßt dann die Flaschen noch annähernd eine halbe Stunde im Wasserbad.

Hierauf nimmt man die Flaschen heraus, stellt sie, mit dem Kork nach unten (ohne diesen zu berühren), in ein sauberes Schaff oder eine Kiste und deckt die Flaschen mit einer Decke zu. Durch das Umstürzen der Flaschen wird der leere Raum zwischen Kork und Saft ebenfalls sterilisiert. Sind die Flaschen abgekühlt, kann die Korkficherung abgenommen werden. Ein vollkommen luftdichter Verschluss wird durch das Eintauchen des oberen Randes der Flasche in flüssiges Paraffin oder, da Paraffin schwer zu bekommen ist, in flüssig gemachte Kerzenreste erreicht. Man nimmt dazu am besten einen kleinen Becher. Der Saft wird trocken und kühl aufbewahrt.

Heidelbeeren als Kompott oder Marmelade.

Die Heidelbeeren lassen sich infolge des hohen Gerbstoff- und Säuregehaltes sehr gut ohne Zucker konservieren oder Einkochen, und zwar ohne jede Beigabe von Wasser

1. als Marmelade. Die Beeren werden zerdrückt und gut eingekocht. Heidelbeeren brennen leicht an, daher das Umrühren nicht vergessen! Dann wird die Masse, noch gut warm, in saubere enge Gläser gefüllt (enge Gläser sind deshalb vorzuziehen, weil die kleine Oberfläche für die Bakterien keine große Angriffsfläche bietet) und mit Pergament oder Cellophan verbunden.