

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

Allgemeines über das Einkochen

Das Einmachen ist eine seit Jahrhunderten geübte Kunst der Hausfrau und der Stolz einer jeden die wohlgefüllte Speisekammer.

Um nun ein gutes Gelingen für das Einmachen der Früchte, Gemüse und sonstigen Konserven einigermaßen zu garantieren, ist es nötig, sich nach einigen feststehenden Regeln zu richten.

Wer einmachen will, sei vor allen Dingen ganz gesund. Es ist kein Aberglaube, wie viele Leute meinen, daß die Früchte, bei Unwohlsein oder Erkältung der Einmacherin bereitet, sich nicht halten. Jahrzehntelange Erfahrung hat uns eines anderen belehrt.

Reinlichkeit ist die zweite unerläßliche Bedingung für das Gelingen des Einkochens. Nicht nur Hände und Geräte müssen, über allen Zweifel erhaben, tadellos sauber sein, auch die Früchte müssen sorgfältig ausgesucht, verlesen, trocken abgewischt, weiche Beeren gespült und gut auf dem Sieb ablaufen gelassen, und alles Faulige, Angestochene und Schwarzfleckige muß beiseite getan werden. Man kann diese nicht guten Früchte und Obstsorten zu Essig und Säften benutzen, wie weiterhin erläutert wird.

Alle Gefäße, Gläser, Steintöpfe und Fäßchen sind ganz rein auszuwaschen, auch die neuen, dann erst auf ein Brett zu stellen, wo alle Flüssigkeit gut ablaufen kann, und dann mit reinen Tüchern sauber nachzutrocknen.

Fässer sind für Obstweine möglichst neu und mit Spunden versehen zu benutzen. Weinfässer von Ungar- und Südweinen lassen sich ebenfalls verwenden.

Die Zutaten zum Einmachen. Solche sind: Zucker, Essig, Senf, Gewürze usw., hat man nur in prima Qualität zu nehmen.

Zum Kochen der Früchte und Säfte usw. ist am geeignetsten ein Messingkessel, in welchem sich das Obst trefflich bereiten läßt.

Aber wo ein solcher Einmachkessel nicht vorhanden, kann man feuerfeste Töpfe aus Steingut verwenden. Am wenigsten praktisch sind Emailgeschirre, da ein Abspringen der Glasur bei dem vielen Rühren und der starken Hitze nicht zu vermeiden sein dürfte.

Nach dem Abkühlen der Früchte in den Gläsern und Behältern sind sie, wenn kein Schraubenverschluß vorhanden, gut mit Blase zu verbinden, oder auch wie bei den häufiger zu kochenden Zuckerfrüchten mit Pergament.