

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

3. Sterilisieren:

Die Gläser werden gut abgewischt, geschlossen und mit kaltem Wasser langsam zum Kochen gebracht. Je nach der Härte des Obstes sterilisiert man 15—30 Minuten. Die Gläser müssen in der Flüssigkeit auskühlen.

Einmachen der Früchte und einiger Gemüse in Essig und Zucker

Eine einfache und praktische Art des Einmachens einiger Früchte besteht in dem Einlegen in Essig. Hierzu kann man allerdings nicht alle Obstarten brauchen, besonders sind fast alle Beerenarten ausgeschlossen. Von Stein- und Kernobst jedoch sollte man genügende Mengen einsieden, da diese Art sehr haltbar, billig und wohlschmeckend ist.

Vor allem Sorge man für sehr guten, reinen Weinessig. Senfkörner nehme man nur helle, weiße oder gelbe, nie schwarze. Zwiebeln wähle man immer möglichst gute weiße und benutze sie klein und zart, die großen, die man durchschneiden muß, geben nie so feine Würze. Kren wird in kleine Stücke geschnitten und fein abgepuht. Lorbeerblätter suche man frische, noch nicht bröckelige beim Kaufmann aus, die viel mehr Geschmack haben wie solche, die schon lange lagern. Vor allem vermeide man trüben Essig. Guter Essig muß ganz klar, goldhell sein und keinen oder ganz geringen Bodensatz haben. Essigessenz ist nicht gut zum Einmachen, sie ist zu streng im Geschmack und nimmt dem Eingemachten die Feinheit.

Es sind in Essig einzumachen:

1. Saure Kirschen

Auf 500 g Sauerkirschen, die man ganz verwendet und nur den Stiel kürzt, nimmt man soviel Essig, daß sie bedeckt sind. Man füllt die Kirschen in Flaschen, siedet den Essig mit Zucker, etwas Zimt, Nelken und Gewürz, alles in Mulläppchen gebunden, auf, schäumt ihn ab und gießt ihn heiß über die Kirschen in die Gläser. Erkalten muß man zubinden, man braucht aber keine Krumblätter überzulegen. Sehr gut sind für Essigsachen die hermetisch zu schließenden Glasbüchsen.

2. Aprikosen in Essig

Die Aprikosen dürfen hierzu nicht ganz reif, müssen aber ausgewachsen sein; man durchsticht sie mit einer Stopfnadel, legt sie in eine Porzellschüssel und übergießt sie mit abgekochtem Essig. Am anderen Tage füllt man den Essig ab, nimmt auf 1 kg Aprikosen 800 g Zucker, taucht ihn in den Essig, läßt ihn im Kessel schmelzen, schäumt ihn ab, gießt den Essig