

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

ihrer besten Bestandteile beraubt würden. Dann fülle man sie in die Gläser, gieße kochend-heißes Wasser darüber und erhize sie.

Erbſen.

Wohl kein Gemüse wird ſo gern und ſo viel friſchgehalten wie Erbſen. Aber nicht alle Ware, die angeboten wird, iſt zum Friſchhalten geeignet. Erbſen, die ſchon lange mit den Schoten oder, was noch ſchlimmer iſt, ausgepalt in großen Haufen gelegen haben, ſind in Gärung übergegangen. Man kaufe, wenn man ſie nicht ſelbſt im Garten hat, Erbſen nur in den frühen Morgenſtunden und laſſe ſich die Gewähr geben, daß die Ware friſch gepflückt iſt und nicht ſchon lange Zeit gelagert hat oder unterwegs geweſen iſt. Derartige Ware läßt ſich nicht friſchhalten, weil ſie ſchon verdorben iſt, ehe ſie eingelegt wird. Ähnliches gilt von zu reifen Erbſen oder ſolchen, die inſolge ungünstiger Witterung nicht flott genug haben wachſen können.

Erhizungsdauer: in engen Gläſern 90 Minuten, in weiten 120 Minuten bei 98 Grad Celfius

Friſche, geſunde, noch nicht ganz ausgewachſene Erbſen (ſiehe die Vorbemerkung) waſche man, laſſe ſie abtropfen. Bei der Verwendung gieße man die Brühe ab, dünſte die Erbſen in üblicher Weiſe in friſchem Fett, indem man einen Teil der Flüſſigkeit aus dem Glaſe hinzugießt. Übriggebliebene Brühe kann man zu Suppen verwenden.

Zuckererbſen

Erhizungsdauer: in engen Gläſern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad Celfius

Zarte, junge Zuckererbſen (Schäſen, Schoten) befreie man von den Fäden, waſche ſie gründlich mehrmals in viel kaltem Waſſer, laſſe ſie auf einem Seiher abtropfen, gebe ſie in kochendes, leichtgeſalzenes Waſſer, koche ſie faſt gar, ſchütte ſie dann heiß in die Gläſer, übergieße ſie mit dem inzwiſchen abgeklärten heißen Kochwaſſer und erhize ſie.

Spinat

Erhizungsdauer: in engen Gläſern 90 Minuten, in weiten 110 Minuten bei 98 Grad Celfius

Der Spinat muß friſch und möglichſt kühl, alſo nicht in heißer oder ſchwüler Tageszeit gepflückt worden ſein. Er darf nicht in Blüten geſchoſſen ſein. Spinat, der von ſchwarzen Blattläuſen befallen iſt, iſt nicht zu verwenden. Dieſer iſt daran zu erkennen, daß ſich die Blätter kräuſeln. Die Tierchen ſitzen auf der Rückſeite. Man verleſe die Blätter gut und waſche ſie in reichlichem, mehrmals erneuertem Waſſer ſehr ſauber und laſſe ſie auf einem Seiher abtropfen. Man lege dann die Blätter in