

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

trocken ab. Von weißem Seidenpapier werden passende, runde Blättchen geschnitten, der Rand des Glases wird mit Eiweiß bestrichen und ein weißes Blättchen darauf festgellebt. Dies wiederholt man auf demselben Glase etwa dreimal, so daß die Blättchen fest übereinander liegen. Ist man mit allen Gläsern auf diese Weise fertig, so verbindet man sie wie sonst sicher mit angefeuchtetem Pergamentpapier. Man verwahrt die Gläser und Flaschen mit Eingemachtem am besten auf einem luftigen Flur in einem Schrank, der täglich geöffnet wird. Der Keller ist kein guter Aufbewahrungsort für Eingemachtes. Sollte sich Schimmel zeigen oder gar eine Gährung beginnen, so müssen die Früchte sofort umgekocht werden. Man thut gut, dem Fruchtstift dann etwas geläuterten Zucker zuzusetzen.

14. **Spinat zu bewahren.** Man läßt den Spinat einige Male in siedendem Wasser abwellen, seihet ihn dann vollständig vom Wasser ab und giebt ihn abwechselnd mit je einer Lage Salz in ein Glas; wenn dasselbe ziemlich voll ist, gießt man nochmals den sich sammelnden Saft ab und giebt etwa fingerhoch eine Schicht von Säure befreiter, zerlassener Butter darüber und verbindet dann das Glas mit reinem Papier. Er kann so monatelang aufbewahrt werden. Vor dem Gebrauch wird er nochmals in Wasser aufgekocht und dann wie gewöhnlicher Spinat bereitet.

15. **Saure Kirichen einzulegen.** Die Kirichen werden ausgesteint und gewogen. Nun gießt man guten Essig darauf und läßt sie zwölf Stunden stehen. Darnach wird der Essig abgegossen, die Kirichen in Gläser mit ebensoviel feinem Zucker schichtweise gelegt und mit Pergamentpapier zugebunden. Sie halten sich an einem trockenen, kühlen Orte gut. Der Kirichessig ist an Kartoffelsalat recht schmackhaft zu verwenden.

16. **Pflaumen und Kirichen aufzubewahren.** Nicht zu reife, vollsaftige Kirichen pflücke man früh am Morgen, trockne dieselben gut ab, beschädige aber die Früchte in keiner Weise und thue dieselben dann so in eine reine, trockene Flasche, daß die Kirichen recht dicht und fest aufeinander liegen. Nachdem die Flasche ganz gefüllt ist, verkorkte man dieselbe und lasse noch Siegellack auf den Korken tropfen, damit jeglicher Luftzutritt unmöglich ist. Die so behandelten Flaschen grabe man im Freien in die Erde oder lege sie im Keller in einen Haufen Sand. In gleicher Weise verfahre man mit Pflaumen.