

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

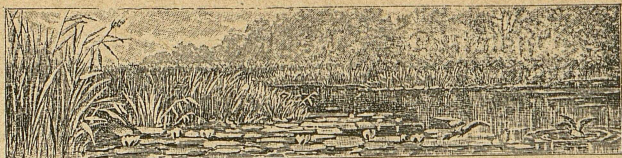
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



P. Einmachen der Gemüse und Früchte.

1. **Preißelbeeren.** Die Preißelbeeren werden sauber verlesen und gewaschen. Dann setzt man sie in einem sauberen Kessel aufs Feuer, ohne Wasser, nur mit der Feuchtigkeit des Waschens, und läßt sie weich kochen. Sobald sie gar sind, gießt man sie durch einen Porzellandurchschlag und mißt den Saft. Auf 1 Liter Saft nimmt man 2 Pfund Zucker, setzt dies beides zusammen noch einmal aufs Feuer und läßt es unter fortwährendem Abschäumen so lange kochen, bis es geliert. Dann schüttet man die Früchte in den Saft, schwenkt sie vorsichtig darin umher und füllt die Preißelbeeren, wenn sie etwas verköhlt sind, in Gläser. Am andern Tage verbindet man die Gläser mit Blase, nachdem man auf die Früchte ein rundes Blättchen weißes Papier, das in Rum getaucht war, gelegt hat.

2. **Salzgurken (Saure Gurken.)** Nicht zu große Schlangengurken sind zum Einmachen die besten. Sie werden vorerst in Wasser gewaschen wobei man sich einer Bürste bedient und dann mit Salz in ein Geschirr gelegt; jedoch wird zu viel Salz vermieden, weil dadurch die Gurken leicht faulig werden. Nach vierundzwanzig Stunden werden sie getrocknet und zwischen Schichten von Dille, Weinholz, einigen Eschenblättern und den Blättern des sauren Kirschbaumes, am besten in ein Faß, gethan und mit Wasser begossen, womit die Einlage einen Tag stehen bleibt. Den folgenden Tag wird das Wasser ab- und kochend wieder darauf gegossen, was überhaupt 3 Tage wiederholt wird. Sollte das Wasser noch nicht hinreichend salzig sein, so wird etwas Salz beigemengt. Das endlich zugespundete Faß bewahrt man an einem trockenen Orte auf.