

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

Eier.

Beim Einkauf der Eier hat man, besonders wenn dieselben conservirt werden sollen, darauf zu sehen, daß sie frisch sind; um sich davon zu überzeugen:

Halte man die Eier gegen ein brennendes Licht oder die Sonne, wo dann die frischen Eier klar durchscheinen, während die verdorbenen trübe, fleckig, ja oft ganz undurchsichtig sind.

Man kann sie auch in Wasser legen, wo die guten Eier sofort untergehen, während die schlechten obenauf schwimmen.

Die von Ende August bis Anfangs October gelegten Eier conserviren sich am Besten, es ist deshalb gut, sich in dieser Zeit den Wintervorrath zu kaufen. Sie werden auf mancherlei Art conservirt, wovon die Eine so gut wie die Andere ist, und welche alle auf die Hauptbedingung „Verschließung der sich in den Eierschalen befindenden Poren“, hinauslaufen.

Zu diesem Zweck legt man sie in dünnes Kalkwasser oder packt sie in Kleie, Sand und dergl. tief ein, daß keine Luft hinzutreten kann; oder auch, und ich empfehle diese dritte Art, man bestreicht jedes Ei mit ganz flüssig aufgelösten Gummi-arabicum, wälzt es dann in feiner Holzkohlenaesche und stellt sie danu umgekehrt, d. h. die Spitze nach oben, neben und auf einander in einen tiefen Steintopf, deckt diesen zu und giebt ihm einen frostfreien luftigen Platz. — Die auf diese Weise aufbewahrten Eier erhalten sich den ganzen Winter vorzüglich, sie sind selbst im Januar zu allen feinen Speisen zu gebrauchen, weil sich das Eiweiß noch zu steifen Schnee schlagen läßt.

In jedem Falle und auf jede Art sind die aufzubewahrenden Eier stets auf den Kopf zu stellen, es trägt dies sehr zur guten Erhaltung bei; ein auf die Seite gelegtes oder auf die Spitze gestelltes Ei, wird von der verkehrten Lage sehr bald trübe Flecke bekommen.

Gemüse.

Wie die jungen frischen Sommergemüse beschaffen sein sollen, habe ich in der Vorbemerkung zu den Gemüsen kochen in wenigen Worten gesagt, und es sei nur noch bemerkt, daß man wohl thut, diese Gemüse erst immer kurz vor dem Gebrauche zu kaufen.

Ein Anderes ist es mit den Wintergemüsen, diese muß sich die sparsame Hausfrau im Herbst einkaufen und nach Möglichkeit gut conserviren suchen; sie hat zur Herbstzeit größere Auswahl darin und kauft um diese Zeit alles Gemüse billiger, als im Winter und Frühling, wo sich die Gemüsehändler ihre,