

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

57. Das Ausschweffeln der Einmachegläser und Flaschen.

Beide müssen zunächst ausgekocht und musterhaft gereinigt sein, man legt sie zu diesem Zwecke mit Heu umwickelt in einen großen Kessel, füllt kaltes Wasser darauf, läßt sie dann langsam kochen und spült sie hierauf mehrere Mal mit frischem kaltem Wasser. Die Flaschen müssen dann an der Sonne schrägliegend trocknen und die Gläser werden mit sauberen Tüchern ausgeputzt. Um nun aber ganz sicher zu gehen, daß die Gläser und Flaschen klar sind, schwefelt man dieselben aus. Hierzu hat man zu den Gläsern Korkdeckel von verschiedener Größe und zu den Flaschen einige mehr oder weniger große Körbe. Durch alle bohrt man einen Draht, zieht denselben bis zur halben Höhe der Gläser resp. Flaschen nach unten heraus, befestigt ihn oben am Kork und biegt ihn unten zu einem Häkchen um. In diesem Häkchen befestigt man mehrere Enden Schwefelsaden (in jeder Droguerie zu haben), steckt diese an und stößt dann den Kork auf die Flasche oder das Glas, so daß dieselben verschlossen sind und der Schwefel innen brennt. Wenn die Gläser darauf mit einem weißbläulichen Dampf recht dicht gefüllt sind, zieht man den Kork heraus, läßt den Dampf wieder abziehen und füllt nun in die äußerst klaren Gläser und Flaschen das dafür Bestimmte hinein. Die allgemein übliche Sitte, die Gläser zu füllen, so lange noch der Schwefeldampf darin ist, hat gewiß sein Gutes und trägt zur guten Erhaltung der Früchte bei; man braucht in keinem Falle zu fürchten, daß sich irgend ein Atom von Schwefelgeschmack den Früchten mittheilte, aber in einzelnen Fällen schadet der Schwefeldunst den Farben der Früchte, drum empfehle ich sehr, den Schwefel nur als letztes Reinigungsmittel in angegebener Art anzuwenden und dann vollständig wieder entweichen zu lassen. Zwei oder drei Körbe von verschiedener Größe sind ausreichend, da dieselben ja nicht so sehr fest zu schließen brauchen, vielmehr nur so weit decken sollen, daß die Schwefeldämpfe nicht entweichen.

58. Das Verkorken der Flaschen.

Hierzu nimmt man neue, von gesundem Kork geschnittene Pfropfen, welche mindestens eine Höhe von 4 Centm. haben müssen, wirft sie viele Stunden, am besten über Nacht, in frisches Wasser, trocknet sie dann wieder und schlägt sie hierauf mit einem hölzernen Hammer gut zusammen. Darauf stößt man sie in die bereits bis auf 5 Centm. breit vollgefüllte Flasche, treibt mit demselben Hammer den Kork so weit wie möglich hinein, wobei ein mindestens zwei Centm. breiter Raum zwischen Inhalt und Kork bleiben muß, und verbindet Letzteren dann kreuzweise mit Draht oder Bindfaden.