

## **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

Wer eine Maschine zum Verforken der Flaschen hat, ist jedenfalls am besten und sichersten bedient; die Maschinen sind einfach und nicht theuer, so daß sie sich in großen Haushaltungen reichlich bezahlt machen.

### 59. Das Verpichen der Flaschen.

Nachdem man das Flaschenpech in einem eigens dazu bestimmten eisernen Topfe, welcher eng und hoch sein muß, auf einer heißen Stelle des Herdes hat zerfließen lassen, dreht man die zugeforkte Flasche mit dem Forke voran bis über den vorstehenden Rand des Halses in dem Pech herum, zieht sie darauf heraus und dreht die Flasche, den Hals nach oben haltend, um sich selbst herum, bis das Pech nicht mehr abfließt. Man muß dabei Acht haben, daß sich keine Bläschen im Pech bilden, und sollten dennoch welche kommen, dann muß man sie mit einem naßgemachten Hölzchen zusammendrücken, kommen viele Bläschen, dann muß man die Flasche nochmals in Pech tauchen. Das Flaschenpech ist sehr theuer und das Verpichen damit ist umständlich; ich habe in meiner Praxis nun gelernt, daß alles vorsichtig Eingemachte in Flaschen, wenn dieselben gut verforkt und mit Schweinsblase, in neuerer Zeit mit Pergamentpapier, fest verbunden waren, sich Jahre lang gut erhielt. Man richte sich das nach Belieben ein, nur muß man beim Verbinden der Flaschen den Bindfaden und die Kräfte, um denselben anziehen zu wollen, nicht sparen.

### 60. Vom Einpacken der Gläser und Flaschen zum Kochen au bain maris.

Nachdem die Gläser resp. Flaschen mit ihrem Inhalte gefüllt sind, verschließt man sie gehörig nach Vorschrift, unwickelt jede einzeln mit Heu oder Stroh, ohne sie dabei zu schütteln oder umzudrehen. Man hält sie hierbei, von oben her fassend, mit den Fingerspitzen der linken Hand und wickelt das Heu mit der rechten Hand ziemlich fest herum; stellt dann die Flaschen sofort in den Kessel, in welchen vorher eine 2 Finger dicke Lage Heu gelegt war, dicht neben einander, füllt nun die Zwischenräume noch mit Heu aus und gießt dann so viel kaltes Wasser darüber, daß es mit dem Inhalte der Gläser gleich hoch steht. Sollte das Wasser einfochen, muß es durch siedendes Wasser ersetzt werden.

### 61. Saure Milch zu bereiten.

Gute unverfälschte Milch wird in tiefe Glas-, Porzellan- oder irdene Steingutschalen gegossen und an einen staubfreien kühlen Ort hingestellt. Nach 36 Stunden ist bei warmem Wetter die Milch sauer und so dick wie steife Gelee geworden; bis dahin durfte sie