

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

Brunnenwasser ist, dann mischt man ihn mit feinem Salz, auf einen Liter Saft 30 Gr. Salz gerechnet, füllt ihn in nicht zu große Flaschen, korkt diese fest zu (s. Schoten in Flaschen), umbindet sie kreuzweise mit einem Draht, unwickelt die Flaschen mit Heu, stellt sie fest nebeneinander in einen Kessel, gießt hier so viel kaltes Wasser hinein, daß die Flaschen gut 2 Finger breit aus demselben hervorstehen, stellt dann den Kessel auf das Feuer und läßt den verjus 5 Minuten im Wasserbade kochen. Diesen verjus, welcher eine höchst angenehme Säure hat, kann man zu allen sauren Speisen, statt Essig gebrauchen. Die Flaschen werden, nachdem sie erkaltet sind, gut abgetrocknet und dann verpicht, wonach sie im Keller aufbewahrt werden.

632. Johannisbeeren=Essig.

Der Saft von weißen oder auch rothen Johannisbeeren wird ausgepreßt und in derselben Weise wie der obige verjus behandelt, man setzt dem Johannisbeer-saft kein Salz, statt dessen aber auf ein Liter 50 Gr. Zucker zu. Es ist am Besten den Zucker, wenn er fein gesiebt ist, gleich in die Flaschen zu schütten und danach den Saft darüber zu gießen, man nimmt dann zu einer gewöhnlichen Weinflasche einen Eßlöffel voll Zucker. Des Zuckers wegen, damit er sich gut auflöst, läßt man den Johannisbeer-Essig 15 Minuten im Wasserbade kochen. Dieser Essig schmeckt über Kartoffelsalat vorzüglich und sieht, wenn er von rothen Beeren ist, sehr gut aus.

633. Obst=Essig.

Hierzu kann man Aepfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, kurz alles Obst und noch dazu das schlechte unreife und abgefallene verwenden, man schneidet es in kleine Stücke, wirft diese in ein sauberes Faß und stampft sie so fein als möglich, bis sie wie ein Mus aussehen. Hiernach gießt man auf 25 Liter Obst, 25 Liter Wasser und läßt das Ganze eine Woche lang, bis die völlige Gährung eingetreten ist, an einem warmen Orte stehen. Nun thut man in ein anderes Faß, welches sauber ausgebäht war, 100 Gr. in Wasser aufgelöste Hefe und etwas in Stücke geschnittenes schwarzes Brod, ungefähr 1 Pfd., hinein, überbindet das Faß locker mit einem Tuche, d. h. das Tuch soll locker und nicht zu stramm gezogen, dagegen das Binden recht fest gemacht sein und gießt durch dieses die Flüssigkeit des gegohrenen Obstes. Wenn es abgetropft ist, kann man es mit den Händen noch gut auspressen; ist dies geschehen, rührt man Alles gut durch legt einen passenden Deckel und eine Decke über das Faß und läßt es 3 bis 4 Wochen unberührt stehen. Nach dieser Zeit ist der sehr wohl-schmeckende Essig fertig und man gießt ihn vorsichtig durch einen wollenen, oder