

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

er wallend kocht, an Duft verliert und stelle sie 8 Tage zugedeckt fort. Darauf fülle man die Gurken mit den Kräutern in Gläser, gieße den kalten Essig darüber und erhize sie.

Wenn der Essig sehr scharf ist, empfiehlt es sich, 1 l Essig mit $\frac{1}{4}$ l Wasser zu verdünnen.

Senfgurken

Erhizungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 70 Grad Celsius

Reife, noch grüne oder gelbe, aber ja nicht zu weiche Gurken irgend einer Schlangengurkenart schäle und hälstele man, befreie sie mit einem nicht anlaufenden Löffel von den Kernen, schneide sie in etwa 6 Zentimeter lange und 3 Zentimeter dicke Stücke, lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mäßig mit Salz und lasse sie eine Nacht stehen. Dann trockne man die Gurken sauber ab, fülle sie in die Gläser, indem man die Zwischenräume mit weißen Senfkörnern, kleinen Meerrettichstüchchen, kleinen Zwiebelchen ausfüllt, übergieße sie mit kochendem geschäumten Weinessig und erhize sie.

Gurkensalat

Erhizungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 70 Grad Celsius

Die Gurken müssen in recht kühler Tageszeit gepflückt sein. Von der Sonne durchwärmte Gurken, die obendrein nach der Abnahme noch längere Zeit liegen und welk geworden sind, dürfen nicht verwendet werden, weil sie gären und in den Gläsern verderben.

Die Gurken schäle man, hoble sie nicht zu fein und fülle sie sofort nicht sehr fest in die Gläser, damit sie nicht Saft ziehen. Man gieße rohen, zur Hälfte mit Wasser verdünnten, möglichst farblosen Essig oder Zitronensaft darüber und erhize sie. Bei Verwendung nicht farblosen Essigs werden die Gurken leicht bräunlich.

Beim Gebrauch nehme man die Gurken aus dem Glase, lege sie auf ein Sieb und salze sie, wenn der Essig abgelaufen ist, in einer Schüssel. Das Salz lasse man etwa eine Viertelstunde durchziehen, ehe man die übrigen Zutaten dazumengt. Man verwende beim Anrichten frischen Essig und Öl und trage recht kalt auf.

Gemischtes Eingemachtes (Mixpickles)

Erhizungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 70 Grad Celsius

Ganz kleine, junge, fleckenlose Gürtchen bestreue man mit Perlzwiebeln, unreifen Früchten der Kapuzinerkresse (falschen Rappern) und Salz und