

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

Bulgarischer Salat

Zwiebel, Gurken, grüne Paradieser und grüne Paprika werden in gleichem Gewichte genommen, klein geschnitten, in Gläser gefüllt und mit der abgekochten, überkühlten Lösung übergossen. $\frac{1}{2}$ l Essig, $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Salz, 100 g Zucker.

Dauerj Salat

3 kg rohes Kraut wird feinnudelig geschnitten, ebenso 1 kg Zwiebel, und 10 Stück grüne Paprika. 1 kg gewaschene Gurken werden mit der Schale blättrig geschnitten. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ kg Salz und 100 g Senfkörner dazu, mischt alles gut durch und drückt es in ein 5-l-Gurkenglas fest ein. Das sich bildende Wasser wird immer wieder abgegossen. Nun kocht man Weinessig und etwas Zucker ab, gießt ihn darüber und füllt fingerhoch Öl auf. Der Salat muß 6 Wochen stehen.

Gurkensalat

2 kg Gurken, 200 g Zwiebel, 80 g Salz, 1 l Essig, 100 g Zucker, Dillkraut. Die gewaschenen, geschälten Gurken werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit der fein geschnittenen Zwiebel und Salz gemischt. Im Essig wird der Zucker aufgekocht und die Flüssigkeit über die Gurken geschüttet. Dieser Vorgang wird dreimal wiederholt. Dann kommt der Salat in Gläser, obenauf Krenscheiben und Dillkraut gelegt und die Gläser verbunden.

Gewürzgurken

30 kleine Gurken, 1 l Weinessig, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ kg Zwiebel, 100 g Salz, 100 g Zucker, Dillkraut, Weinblätter, Kren. Die Gurken werden gewaschen und mit der geschälten Zwiebel 1 Tag in Salz gelegt. Dann werden sie abgetrocknet und mit den Gewürzen in Gläser geschichtet und mit der abgekochten, überkühlten Zucker-Essig-Lösung übergossen. Nach 8 Tagen wird der Essig nochmals abgegossen und aufgekocht und warm über die Gurken gegossen und das Glas verbunden.

Gefüllte, eingelegte Paprika

Man wäscht die Schoten, schneidet den Deckel ab, entfernt die Kerne und füllt sie mit rohem Weiß- oder Sauerkraut, das man etwas salzt. Die Schoten gibt man in einen Steintopf oder in ein Glas, übergießt sie mit abgekochtem, wieder abgekühltem Essigwasser. Am nächsten Tag gießt man die Flüssigkeit ab, kocht sie auf und gibt sie erkaltet wieder darüber. Dies wiederholt man noch zwei bis dreimal und verbindet dann.