

## **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

## **Einsäuern von Gemüse**

Das Einsäuern von Gemüse erfordert nicht viel Zeit und außer Salz keine weiteren Zutaten. Da eingesäuertes Gemüse sehr haltbar, leicht verdaulich und reich an Vitaminen ist, muß diese Art der Haltbarmachung besonders herausgestellt werden. Im Winter ist eingesäuertes Gemüse als Frischkost sehr geschätzt.

Das Gemüse muß in frischem Zustande eingesäuert werden. Eingelagertes oder welkes Gemüse ist zum Einsäuern nicht geeignet. Zum Einsäuern eignet sich Weiß- und Rotkraut, grüne Fajolen, Kohlrabi und Kohlrüben, Karotten und auch Sellerie.

Zum Einlegen werden Steingut- oder Holzgefäße verwendet, die mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden müssen, besonders Holzgefäße müssen mehrere Male heiß ausgebrannt werden.

Über das Eingefäuerte kommt ein reines Tuch, ein passender Deckel und reine Steine zum Beschweren. Tuch und Brett müssen mindestens alle 3 Wochen gründlich gereinigt werden.

Auf 1 kg eingeschnittenes Gemüse rechnet man 10—20 g Salz. Das Gemüse muß fest eingestampft werden. Es unterliegt dann der Milchsäuerung und ist nach 3—4 Wochen verwendbar.

### **Essiggurken**

Kleine, feste, reine Gurken müssen verwendet werden. Die Gurken werden gereinigt und abgetrocknet und abwechselnd mit Schalotten, Krebsscheiben, geschnittenen Paprika, Dillkraut, Senfkörnern und Weichselblättern in Gläser geschichtet und mit der abgekochten Lösung übergossen. Durch 3 Tage wird der Essig jeden Tag abgegossen, aufgekocht und wieder über die Gurken gegossen. Dann werden die Gurken beschwert und die Gläser verbunden.

**Rote Rüben** siehe Seite 363.

### **Dillkraut**

Das Dillkraut wird gewaschen, in Gläser gelegt und mit abgekühltem, gekochtem, gesalzenem, verdünntem Essig übergossen.

### **Wurzkrauter**

werden auf dieselbe Art eingelegt.

## **Haltbarmachen von Gewürzkräutern**

Um auch im Winter schmackhafte Zutaten für die verschiedenen Suppen und Soßen zu haben, müssen wir uns Gewürzkräuter konservieren. Gewürz-