

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

Dann wird der Kohl schichtenweise in Fässer eingedrückt und über jede (einige Zoll dicke) Schicht etwas Salz und Kümmel gestreut, auch wohl hier und da ein paar Pfefferkörner und junge Weinreben-Schößlinge hinzugefügt.

Die so bis oben gefüllte Tonne wird an einem kühlen und luftigen Orte aufbewahrt.

Dieses Kraut unterliegt einer langsamen sauren Gährung, hält sich aber gut, so daß den ganzen Winter davon beliebige Mengen entnommen werden dürfen.

Vor dem Kochen muß das Sauerkraut mit reichlichem Wasser ausgewaschen und ausgedrückt werden, um es möglichst von dem Salz und der Säure zu befreien.

Es wird mit einer kleinen Menge frischen Wassers weich gekocht und Baumöl mit etwas Salz hinzugefügt. Sehr gut schmeckt das Sauerkraut, wenn es nach dem Kochen noch in Speiseöl geröstet wird.

Sehr passende Zuspeisen zum Sauerkraut sind dicker Erbsenbrei, oder geröstete Kartoffeln, oder Brod; oder auch Rosinen, welche gleich mit dem Sauerkraut zusammen gekocht werden können.

67. Eingemachte Salz-Gurken.

Ausgesuchte Gurken von Mittelgröße einen Tag lang in Wasser wässern. Danach sie wohlgereinigt in Steintöpfe oder in ausgebrühte Fässer packen, und schichtenweise Dill, Sauerkirschblätter und Weinblätter dazwischen packen. Zuletzt schwaches Salzwasser kochen, und erkaltet über die Gurken gießen, so daß sie alle damit bedeckt sind.

Die Gurken werden nun an einen etwas warmen Ort gestellt, und alle paar Tage wird nachgesehen, um die beim Gähren sich bildende Haut von Gähr-Bilzen hinwegzunehmen.

Nach beendeter Gährung werden die Gurken an einen kühlen Ort gestellt, und ein Tellerchen mit einem Steine beschwert wird auf die Gurken gelegt, um sie unter der Salzbrühe zu halten.

(68. Eingemachte Essig-Gurken.)

Kleine Gurken werden mit Salz bestreuet und einen Tag lang auf Seite gestellt. Danach werden sie abge-