

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

Der Kohl läßt sich auch auf durchbrochenen Latten, neben einander mit der Wurzel nach unten gelegt, erhalten, man muß dann aber auch öfters nachsehen, ob er auch nicht an den Stellen, wo keine Luft Zutreten kann, also wo er aufliegt, zu faulen anfängt und muß ihn dann in diesem Falle fortbrauchen, oder die schlechten Blätter entfernen.

Der Blumenkohl wird hängend wie liegend etwas welk, daher ist es gut, wenn man ihn mehrere Stunden vor dem Gebrauche mit dem Stiel in frisches Wasser stellt, nachdem man Letzteren mehrere Mal durchstochen hat, er wird dadurch wieder frisch und fest.

Suppen-Wurzelwerk.

Wird ebenso wie das andere Wurzelgemüse aufbewahrt, nur ist es zu empfehlen, einige Petersilienwurzeln in einen an den Seiten mit runden Löchern versehenen Blumentopf, so in Erde einzulegen, daß der Blätterkopf aus einem der Löcher jedesmal heraussteht. Diese Töpfe stellt man in ein frostfreies Stübchen; hält die Erde ganz wenig feucht und wird dann den ganzen Winter über frische, grüne Petersilienblätter haben.

Zwiebeln

müssen beim Einkauf ebenfalls hart, frisch, trocken und fest sein, und werden dann vermittelst eines dünnen Bindfadens an den Stielenden zu langen Bündeln zusammengebunden und an eben solchem Orte, wie es beim Kohl geboten ist, aufbewahrt.

Die getrockneten Hülsenfrüchte.

Diese müssen ohne Ausnahme vor dem Vorraths-Einkauf erst durch Roen (s. Nr. 1320—1326) probirt werden, ob sie sich weich und mehlig kochen. — Zuerst überzeuge man sich aber durch Ansehen dieser Früchte, daß sie glatt und klar, d. h. nicht runzlig, angefressen und schimmelig sind, auch sollen beim Verlesen sich nicht viele Unreinlichkeiten zwischen denselben befinden.

Sie werden in Säckchen frei hängend aufbewahrt.

Ueber das Trocknen und verschiedene Einmachen vieler anderer Gemüse wie auch Obste s. Nr. 1230—1345. Hier sei nur noch gesagt, wie das von dem Vegetarianer zu keiner Zeit entbehrliche frische Obst, im Winter am Besten conservirt wird.

Obst.

Was ich beim Einkaufe der verschiedenen Sachen immer