

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

unter einander/ güsset es alsdann über die Kimmerlinge/breitet ein reines Tüchlein darüber / leget einen runden Schachtel-Deckel / oder sonst ein rundes Bretlein darauf / beschwehret es oben mit einem Steinlein/ daß der Essig über die Kimmerlinge gehe/ daher man wie leicht zu erachten / zimlich viel daran güssen muß; lasset alles zusammen drey oder vier Wochen stehen/ so beginnen sie zu gieren / oder anzulauffen : Nehmet alsdann das Tüchlein zusamt dem Bretlein herab/waschet alles sauber aus / breitet es hernach wieder über die Kimmerlinge/ so sind sie lange Zeit gut auf zu behalten / und nach Willen zum Essen tauglich.

46. Gurcken oder Kimmerlinge in Fenchel einzumachen / auf andere Art.

Die Kimmerlinge und der Fenchel werden allerdings zubereitet wie im vorhergehenden gedacht / alsdann in ein Fäßlein oder einen Tiegel eingemachet / zuvor aber Sals und grobgestoßener Pfeffer in einer Schüssel wohl unter einander gemischet / der Boden zu erst mit einer Lag Fenchel-Kraut beleet/dann/nach Gutgedunckten Sals und Pfeffer darauf gestreuet / hierauf eine Lage Kimmerlinge gemacht/und wieder mit dem vermischten Sals und Pfeffer/wie zuvor bestreuet / nochmal Fenchel darauf geleet/ und wieder Sals und Pfeffer/und dieses so fort an/ biß der Tiegel oder das Fäßlein voll ist/ hernach kan man selbiges zu oberst mit einem Fenchel-Kraut nochmal bedecken/ und so viel Essig darüber güssen/ biß selbiger die Kimmerlinge bedecket: alsdann ein reines Tüchlein darüber / und Brätlein darauf legen/ mit einem Stein beschwehren / und also drey Wochen lang stehen lassen : Oder so die Gurcken in einem Fäßlein eingemachet sind kan man solches/ wann es allerdings voll gefüllt / gar zuschlagen und also stehen lassen/ aber allezeit über den andern Tag fleißig umwenden/ so werden sie gleichfalls schön und gut bleiben : Wann man nun davon gebrauchen und speisen will / muß man das Fäßlein offnen