

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

nen/aber allezeit fleissig wiederum ein reines Tüchlein darauf breiten/
mit dem Bretlein bedecken/und einem Steinlein beschwehren.

47. Gurcken oder Kimmerlinge im Fenchel /
auf noch eine andere Weise / einzumachen.

Die Gurcken und Kimmerlinge werden fast wie im vorigen ein-
gemachet/ohne daß sie mit südenden Essig übergossen werden ;
dann wird so wol an dem Boden als auch neben herum das
Fäßlein oder der Tiegel / in welchen sie aufbehalten werden / überall
mit schönen frischen Wein-Blättern/ unten aber auf dem Boden be-
sagte Wein-Blätter ein wenig mit Fenchel- Kraut überleget / als-
dann die Kimmerlinge und wieder Fenchel/ eine Lage um die andere/
biß der Tiegel oder das Fäßlein voll ist ; hernach zu oberst nochmal
Fenchel-Kraut und Wein-Blätter / und zugedeckt : Inzwischen lässet
man einen Essig südend werden/ so viel man nemlich meinet/ daß man
dessen benöthiget seye/und selbiger darüber gehe/ streuet auch zugleich
zimlich viel Salz und Pfeffer darein : man rechnet aber ins gemein
zu drey Seidlein / oder anderthalb Maas Essig / zwey Hand voll
Salz und ein Loth Pfeffer ; dieses alles/ Essig/ Pfeffer und Salz /
lässet man mit einander auffüden /und güsset es dann über die Kim-
merlinge und den Fenchel.

48. Gurcken oder Kimmerlinge im Saltz-
Wasser einzumachen.

Maschet die Kimmerlinge sauber/ thut sie in ein Schäßlein/ o:
der Fäßlein/leget zu unterst das Kraut von Kimmerlingen/als-
dann ein Theil der Kimmerlinge darauf/ hernach wieder der-
gleichen Kraut/ und eine Lage Kimmerlinge/ dann abermal Kraut o:
ben darauf/ und so fort/ biß das Geschirr voll / und die Kimmerlinge
alle seyn ; alsdann nimm Wasser / salze es wohl/ so daß das Salz