

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

süß genug werden, ein wenig gestoßenen Zimmet, von einer halben Limonie kleingeschnittene Schälertl, dann schneide um einen halben Kreuzer Semmel gewürfelt, röste sie im Butter und gib sie zu den Ribiseln, laß sie ein Paar Mal aufkochen, dann richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

1224. Geröstete Kirschen.

Nimm gute Belzkirschen, nimm die Kerne heraus und gib die Kirschen in ein Kasterol, gib ein wenig Wein und Wasser daran, Zucker und Zimmet und 3 oder 4 gestoßene Gewürznägerln, laß sie so lange kochen, bis sie ganz zerfallen, dann rühre sie gut unter einander, gib dann in ein Pfandel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, gib eine handvoll feingertebene Semmelbröseln dazu und röste sie so lange, bis sie schön geblich sind, gib sie zu den Kirschen, rühre sie gut unter einander, laß sie noch ein wenig rösten, dann gib sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker und gib sie zur Tafel.

1225. Geröstete Heidelbeeren.

Gib 1 Maß Heidelbeeren in ein Kasterol, laß sie gut dünsten, gib kleingeschnittene Limonieschälertl und ein wenig Zucker dazu, rühre es gut unter einander, dann seihe sie durch ein Sieb, daß die Kerne davon kommen, gib den Saft wieder in das Kasterol, dann schneide um einen Kreuzer Semmel gewürfelt, röste sie schön geblich im Butter und gib sie zu dem Saft; wenn er zu dick ist, so rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit einem Obers schön klar ab, schütte es hinein, laß es noch ein Paar Mal aufsteden, dann richte den Röster auf eine Schüssel, besäe ihn mit Zucker und ziere ihn mit gepfarzten Semmelschnitten.

1226. Happel - Salat.

Breche die unreinen Blätter ab, schneide die Happel in 4 Theile, wasche selbe aus etlichen Wassern recht sauber und gib den Salat in einen Seiber, daß das Wasser ablauft; vor dem Anmachen drucke ihn aus, oder lege ihn in ein weißes Tuch, nimm die 4 Zipf zusammen und schwinde ihn aus, lege ihn in eine Schüssel, salze ihn, gib kleingeschnittene grüne Zwiebeln, ein wenig Pfeffer dazu und gieße gutes Del und Essig nach Gutdünken darauf, gib auf eine Schale und dann zur Tafel.

NB. Das Del muß aber immer vor dem Essig mit dem Salat vermengt werden, weil er auf diese Art viel leichter fett wird.

Der Happel-Salat kann auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: Ist er er gepußt, gewaschen, gesalzen, und sind die Zwiebeln und der Pfeffer darauf, so schneide den Speck gewürfelt und laß ihn in einer Pfanne gelb werden; wenn er abgekühlt ist, gieße den Essig dazu und mache ihn mit diesem durch einander.

Dieser Salat kann auch ohne Del mit Butter zubereitet werden; denn, wenn er, wie oben bemerkt, hergerichtet und gepfeffert ist, läßt man nur zu 2 Happel 1 guten Biercing recht frischen Butter zerschleichen, aber nicht heiß werden, zerrühret 2 bis 3 Eierdotter, gießt den Butter nebst dem nöthigen Essig dazu, schüttet es über den Salat, und macht es mit diesem recht durch einander.