

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

1227. Antifi = Salat.

Schneide und wasche ihn, laß ihn eine Zeit lang im Wasser liegen, damit sich das Bittere eher herauszieht, und wenn er ausgedrückt ist, wird er mit Del, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer angemacht. Eben so wird jeder andere Blätter-Salat zubereitet.

1228. Fisolien = Salat.

Nimm kleine, runde Fisolien, ziehe sie ab und schneide sie der Länge nach recht fein, wasche sie und lasse sie in ein wenig gesalzenem, siedendem Wasser so lange kochen, bis sie weich sind; seihe sie ab, und wenn sie kalt sind, mache sie mit ein klein wenig recht feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Del und Essig an.

1229. Spargel = Salat.

Buße die Spargel und lasse sie in gesalzenem Wasser, aber nicht zu weich, kochen, nimm sie heraus, lege sie auf das Geschir, worauf sie aufgetragen werden sollen, so, daß die Köpfe inwendig liegen; wenn sie kalt sind, mache in einem andern Geschir Essig, Del, Pfeffer und Salz durch einander, gieße es über die Spargel her, schütte es wieder ab, mache es noch einige Mal so und gibb zur Tafel.

1230. Zwiebel = Salat.

Lasse abgeschälte Zwiebel im Salzwasser weich kochen, nimm sie heraus, laß sie ablaufen und kalt werden, blättere alle Blätter auf einen Teller ganz ab, mache sie mit Essig, Del, Pfeffer und Salz durch einander, lege sie wieder in Ordnung und trage sie auf.

1231. Zellerie = Salat

Buße und schneide ihn zu Scheiben, laß ihn in siedendem Wasser kochen, aber ja nicht zu weich, gieße ihn ab, laß ihn kalt werden und mache ihn mit Salz, Pfeffer, Essig und Del an. Die grünen Zellerie-Blätter lege in frisches Wasser und ziere damit den Salat.

1232. Rothe Rüben = Salat.

Koche die rothen Rüben im Wasser weich, laß sie kalt werden, schäle sie ab und schneide sie in Scheiben, nimm ein steinernes Häfen, bestreue es mit Salz, ein wenig Pfeffer und kleingeschnittenem Kren, gib eine Läg rothe Rüben darauf, bestreue sie mit Pfeffer, Salz und Kren, dann wieder eine Läg Rüben und so fort, bis sie gar sind. Gieße dann Essig darüber, laß sie einige Tage stehen und brauche sie alsdann zum Salat.

1233. Kraut = Salat.

Schneide das Kraut recht fein, salze es ein und drücke es fest auf einander; wenn es 1 Stunde gestanden hat, drücke es fest aus, zupfe es aus einander und mache es mit Essig, Del, Pfeffer und etwas Kümm an. Will man den Krautsalat warm, so wird er auf die nämliche Art ausgedrückt, nimmt Speck, schneidet ihn gewürfelt, läßt ihn in einem Pfandel gelb werden, gibt ein wenig von dem ausgedruckten Salat hinein, damit er nicht so sehr spritzt, gießt, wenn es erkaltet ist, denn nöthigen Essig daran, läßt's mit diesem siedend werden, und schüttet es über den Salat, macht ihn recht durch einander, läßt ihn auf Kohlen ein wenig aufkochen, und gibt ihn so heiß auf den Tisch.