

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

1239. Häring = Salat auf andere Art.

Siede einige Eier hart, nimm das Schneidemesser, schneide das Gelbe und das Weiße vom Ei, jedes allein, klaube und wasche Brunnenkress, schneide ihn klein, wie auch rothe Rüben, aber jedes allein. Dann nimm einen großen Häring, wasche ihn, ziehe die Haut ab, schneide ihn in lange, schmale Streifen, und lege von diesen ein Gitter auf eine flache Salat = Schüssel. In jedes von diesen Gittern gib etwas von dem Gehackten, daß es schön und ordentlich herkommt. Oder lege von dem geschnittenen Häring eine Blume oder mehrere Streifen auf die Schüssel und fülle den Platz dazwischen mit dem Geschnittenen aus, trage den Salat so auf den Tisch und mach ihn da erst mit Pfeffer, Essig und Del durch einander. Zum Verzieren dieses Salates, um mehrere verschiedene Farben zu haben, kann der halbe Theil des geschnittenen Weißen vom Ei mit etwas rothe Rübensojß begossen werden, so wird das begossene Weiße rosenroth. Auch können feingeschnittene Zwiebeln zu diesem Salat verwendet werden.

1240. Schnecken = Salat.

Wenn die Schnecken im Wasser mit etwas Salz und Asche eine Viertelstunde, oder so lange, bis die Deckeln von den Häufeln gehen, gesotten worden sind, gib sie heraus, ziehe die schwarze Haut ab, schneide den Kopf und das hintere Theil weg, wasche sie mit warmem Wasser recht ab und lege sie ordentlich auf eine Schale; schneide dann Schalotten oder andere Zwiebeln recht fein, mache davon um die Schnecken einen Kranz, lege kleine Stückel Sardellen dazwischen und darauf, zuletzt bestreue sie mit Limonieschälert und Capri. Dann sprudle Essig, Del, Pfeffer und ein wenig Salz, giesse es über die Schnecken und trage sie auf. Man kann auch zu den Schnecken sauber geklaubten und gewaschenen Brunnenkress, Antifi, kleingeschnittene rothe Rüben und Sardellen thun, und dieses mit einander mit Essig, Del, Pfeffer und Salz anmachen.

Siebenter Abschnitt.

W a n d e l n u n d K ö c h e .

a) W a n d e l n .

1241. Pflaum = Wandel.

Treibe ein halbes Pfund Butter schön pflaumig ab, schlage zehn Eier, eines nach dem andern, daran, aber so oft ein Ei, so oft einen Eßlöffel voll schönes Mehl, ein wenig Salz und einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, zwei