

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

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

Der Salat kann auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: ist er gepuzt, 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 durcheinander.

Dieser Salat kann auch ohne Del mit Butter zubereitet werden; dann, wenn er, wie oben bemerkt, hergerichtet und gepfeffert ist, läßt man 13 Dekgr. recht frische Butter zerschleichen, aber nicht heiß werden, zerrühre 2 bis 3 Eidotter, gieße die Butter nebst dem nötigen Essig dazu, schüttle es über den Salat und mache es mit diesem recht durcheinander.

Endivienalat.

Schneide und wasche ihn, laß ihn eine Zeitlang 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. Ebenso wird jeder andere Blättersalat zubereitet.

Fisolenalat.

Kleine runde Fisolen, 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 fein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Del und Essig an.

Spargelalat.

Puze die Spargel und laß sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen, nimm sie heraus, lege sie auf das Geschirr, worauf sie aufgetragen werden sollen, so daß die Köpfe inwendig liegen; wenn sie kalt sind, mache in einem andern Geschirr Essig, Del, Pfeffer und Salz durcheinander, gieße es über die Spargel her, schütte es wieder ab, mache es noch einige Male so und gib es zur Tafel.

Selleriealat.

Puze und schneide ihn zu Scheiben, laß ihn in siedendem Wasser kochen, aber ja nicht zu weich, gieße ihn ab,