

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

Sowohl die aufgequollenen Feigen als auch die Feigenbrühe werden am besten frisch gegessen, weil sie bei mehrtägigem Stehen leicht der Gährung und dem Verderben unterliegen.

Die Feigen und die Brühe davon längere Zeit genossen, besonders in Verbindung mit Schrotbrod, wirken sehr hülfreich gegen eingewurzelte Stuhl-Verstopfung und die zahlreichen davon abhängigen Folge-Nebel. —

* 25. Wurzel-Brühe.

Zerstückelte Mohrrüben 3 Teile und Sellerie-Wurzeln 1 Teil werden in einer reichlichen Menge Wassers gekocht, und die abgeseigte Brühe zum Erkalten hingestellt. —

Diese Wurzel-Brühe, besonders in Verbindung mit Leinsamen-Thee und Hafergrüßen-Schleim, ist heilsam bei Blasen- und Nieren-Krankheiten.

(Wenn die Wurzeln nicht zu sehr ausgekocht sind, können sie noch zu Mengsalaten verwendet werden.)

3. Salate.

26. Kopf-Salat.

Die Blätter werden von den Blattrippen befreit und gewaschen. Das im Salat zurückbleibende Wasser wird besser durch Ausschwenken als durch Ausdrücken entfernt.

Dann werden die Blätter mit Zucker bestreut, oder auch mit Del und Zucker und saurem Wein, oder auch mit Del und Salz und Zitronensaft gemengt. —

Passende Zuspeisen zum Salat sind geröstete Kartoffeln, gekochte Eier, Nühr-Ei oder Eier-Kuchen.

Ebenso wie der Kopf-Salat sind zu bereiten der Endivien-Salat, die Brunnenkresse, der Löwenzahn.

27. Gurken-Salat.

Erste Art: Die Gurken werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, und dann mit Baumöl und Salz gemengt.

Zweite Art: Die Gurken-Scheiben werden mit zerstoßenem Zucker gemengt, oder auch wohl mit Zucker und saurem Weine, in welchem Falle sie ähnlich schmecken den süßen Melonen. —