

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

voll Stärkemehl anrühren und läßt es unter Umrühren auf gutem Feuer noch einige Minuten kochen; in 10 bis 15 Minuten muß das ganze Kochen beendet sein.

Dieses feine Kompott, welches in England allgemein beliebt ist, kann auch statt Obst auf Kuchen und in Pasteten gebraucht werden.

Die Blütenkolben des Rhabarbers, kurz vor der Entfaltung abgeschnitten, geben, ganz wie Blumenkohl zubereitet, ein treffliches feines Gemüse. Die Entfernung der Blüten ist übrigens bedingt, falls man den Blattwuchs der Pflanzen möglichst lange zu Kompotts ausnutzen will.

271) **Stachelbeeren.** Man nimmt halb ausgewachsene Stachelbeeren, schneidet Stile und Blüten ab, setzt sie mit viel kaltem Wasser zu Feuer und schüttet sie vor dem Kochen auf ein Sieb; sie verlieren dadurch viel von ihrer Säure. Dann läßt man reichlichen Zucker in etwas Wasser zergehen und schüttet die Beeren hinein und kocht sie weich; doch müssen sie so viel als möglich ganz bleiben.

Kapitel 20. Salate.

Sie eignen sich trefflich als Beigabe zu Hülsenfrüchten, Eier Speisen, Zwiebelgemüse, Butterbrot &c. Die grünen Lattiche, im von Hause aus mehr der reichlichen Pflanzenkost zugewendeten westlichen und südlichen Deutschland mit Vorliebe als Hauptgerichte, im nördlichen nur als Beisatz verwendet, verdienen wegen ihrer äußerst erfrischenden, blutreinigenden Wirkung besondere Beachtung. Bedingung zum Wohlgeschmack ist freilich bei allen Salaten die Verwendung guten reinen Oels und unverfälschten Essigs.*) Letzteren liefert vorzüglich eine Auflösung von krystallisierter Citronensäure in reinem Wasser (100 gr. für 1 Mark in jeder guten Droguerie; 20 gr. geben 1 große Weinflasche besten Essigs.) Bezugs-

*) Vergleiche Seite 109, Bemerkung 17.