

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

285) **Schoten-Salat.** Die Schale der grünen Schote wird abgezogen, in Salzwasser abgekocht und mit Traubenessig, etwas Schotenbrühe und Del vermischt.

286) **Sellerie-Salat.** Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser weichgekocht, geschält und in kaltes Wasser gelegt, damit sie recht weiß werden. Dann werden sie in Scheiben geschnitten und mit Del und Essig begossen.

287) **Spargel-Salat.** Der wohlgeputzte Spargel wird in Bündeln langsam in Wasser und Salz gargekocht. Ist er völlig erkaltet, so schneidet man die Fäden los, legt ihn in eine Salatschüssel und gibt feines Del und Essig darüber.

Kapitel 21. Getränke.

Zu allererst seien genannt:

Frisches Wasser ohne oder mit Beimischung von Frucht säften aller Art;

Abgekochtes Wasser, mit etwas Milch und (Orangen-) Zucker versüßt, als Thee;

Hafertrank und Hafer schleim, beide kühlend und wahrhaft erquickend, dazu nervenstärkend und darum in guten wie bösen Tagen heilsam, stehen unter den künstlich erzeugten Getränken mit bestem Recht obenan. Des Hafertranks Lob preist schon Hippokrates; ihn genießt man kalt und mit Maß. — Der Hafer schleim ist von außerordentlicher Nährkraft und der beste Morgen trank für Kinder. Sie werden in folgender Weise zubereitet:

Hafertrank. Sauber ausgelesener, im Siebe mit frischem Wasser ausgewaschener guter Hafer, $\frac{3}{4}$ Kilo, läßt man im glasierten Topf offen mit 12 Liter Wasser auf die Hälfte einkochen, gießt die Masse ohne stark zu drücken durch ein reines Tuch, setzt beliebig Honig oder Zucker