

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

fortgenommen sind, und man nur noch einen sehr fest geschlossenen Kopf hat, so schneidet man von denselben den Stiel dicht an den Blättern ab und höhlt ihn vorsichtig, damit die Blätter doch fest daran sitzen bleiben, so groß wie möglich aus, und stellt dann die vorgerichteten Köpfe alle in kaltes Wasser, mit dem Stiel nach unten und den oberen Theil einen Finger breit aus dem Wasser ragend. Wenn sich Raupen in den geschlossenen Salatköpfen aufhalten, dann kriechen sie sehr bald aus dem Wasser in die Höhe und bleiben auf der trocknen Oberfläche des Lattichs sitzen, von wo man sie leicht entfernen kann; doch muß derselbe so lange im Wasser bleiben, bis er ganz davon durchdrungen ist. Dann werden die Köpfe in gefalzenem siedendem Wasser gar gekocht, sie müssen sich weich durchstechen lassen, wenn sie gut sind. Inzwischen macht man in Del eine weiße Mehlschwitze, rührt diese mit Wasser und Citronensaft oder verjus zu einer sämigen Sauce, gibt in Butter geschwitzte fein gehackte Champignons, Schnittlauch, Peterilie und Zwiebel daran, schmeckt sie mit Salz und Zucker ab und läßt sie nochmals bis dicht vor das Kochen kommen. Nun hebt man die Salatköpfe mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie rein abtropfen, stellt sie nebeneinander auf die Schüssel und übergießt sie mit der heißen dicken Sauce.

Ingredienzien: 12 Köpfe Salat. 4 Eßlöffel Del. $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl. $3\frac{1}{2}$ Tasse Wasser. 1 Löffelchen Citronensaft oder verjus. 2 Hände voll Champignons. 1 Hand voll Schnittlauch und Peterilie zu gleichen Theilen. 1 ganz kleine Zwiebel.

279. Sauerampfer.

Der in Gärten cultivirte Sauerampfer, welcher abgerundete Blätter hat, ist nicht so sauer als der wild, meist auf Wiesen wachsende, er eignet sich deßhalb besser zum selbstständigen Gemüse, obgleich der andere mit seinen zugespitzten Blättern auch vielfach dazu verwandt und geliebt wird. Beide Arten sind im Anfange des Frühjahrs am schmackhaftesten und müssen jung verbraucht werden. Man streift die Blätter von den Stielen, wäscht sie mehrere Male in frischem Wasser und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen, oder man schwenkt sie lose in ein Tuch gebunden aus. Wer die Säure der Blätter nicht liebt, kann sie vor dem Auschwenken einmal mit kochendem Wasser abbrühen. Der Sauerampfer darf niemals ausgedrückt werden, weil er dadurch seine grüne Farbe verliert und unansehnlich wird. Nun macht man Butter in einer Casserole heiß, gibt die abgetropften Blätter, etwas Salz und geriebene Semmel dazu und läßt dies auf heißer Stelle durchziehen, wenn nöthig gießt man etwas kochendes Wasser daran und läßt