

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

mondsförmige Scheiben geschnitten. Wenn sie nachdem erkaltet sind, mengt man sie mit Del, Salz und etwas von der Selleriebrühe durch, gibt dann mit dem nöthigen Wasser vorher gemischten verjus daran, mengt ihn nochmals und stellt ihn danach festzugedeckt hin. Nach einer Stunde kann der Salat servirt werden, und ist es dabei anzurathen, falls viel Sauce unter demselben wäre, was jedoch möglichst zu vermeiden ist, daß man die Selleriescheibchen mit einer Gabel einzeln aus derselben herausnimmt, sie in einer Affiette anrichtet und dann nur einige Löffel voll Fettsauce abschöpft und sie über den Salat gießt.

Ingredienzien: 5 Sellerieknollen. 1 Obertasse voll Del. Salz. 3 Löffel voll verjus. 1 Löffel voll Wasser.

604. Bohnensalat.

Die kleinen grünen Bohnen, sogenannte Salatbohnen, besser aber noch die gelben Wachsbohnen, werden zu beiden Seiten gut abgefaseret, dann abgewaschen, in Stücke gebrochen und hierauf in weichem Wasser gut gar und weich gekocht, danach gießt man sie ab und legt sie mit dem nöthigen verjus, welcher so viel wie erforderlich mit Wasser und etwas Salz gemischt war, in eine Schüssel und läßt sie erkalten, während welcher Zeit man die Bohnen einige Male umschwenkt, damit sie alle mit verjus durchzogen werden. Nachdem schüttet man die Bohnen auf ein Sieb und wenn sie ganz rein abgelauten sind, gibt man fein geschnittene Zwiebeln und Salatöl darüber und mengt sie in einer Schüssel gut durch.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Bohnen. 4 Löffel voll verjus. Wasser. 1 Obertasse Del. 2 Zwiebeln.

605. Salat von getrockneten weißen Bohnen.

Wenn die Bohnen verlesen, abgewaschen und in Wasser weich gekocht sind, gießt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie rein ablaufen. Hiernach schwenkt man sie mit verjus durch, stellt sie kalt und behandelt sie dann ferner wie im Vorhergehenden die grünen frischen Bohnen. Wenn dieser Salat angerichtet ist, wird er mit grünen Kapuzeln und hartgekochten Eiern garnirt. Man vergesse ja nicht, die Bohnen Abends vor dem Gebrauch in weiches Wasser zu legen, damit sie aufquellen, und sie in eben solchem Wasser zu kochen.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter trockne Bohnen. 4 Löffel voll verjus. Wasser. 1 Obertasse Del. 2 Zwiebeln.

606. Salat von getrockneten Brechbohnen.

Hierzu eignen sich wieder die Wachsbohnen, oder wenn man