Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

diese nicht hat, andere getrocknete Brechbohnen am besten; man stellt sie Abends vor dem Gebrauch reichlich mit weichem Wasser bedeckt in eine noch warme Röhre, kocht sie am andern Morgen weich und behandelt sie im Uebrigen wie die frischen Bohnen zum Salat.

Ingredienzien: 1/2 Liter Bohnen. 4 Löffel verjus. Wasser. 1 Obertasse Oel. 2 Zwiebeln.

607. Salat von Petersilienwurzel.

Die Petersilienwurzeln, welche kein holziges, vielmehr ein saftiges, kurz zu brechendes Fleisch haben müssen, werden sauber gewaschen und in vielem gesalzenem Wasser gar und weich gekocht. Hiernach nimmt man sie aus dem Wasser, schält sie sehr fein ab und schneidet sie dann in Stifteln, etwa wie man Mohrrüben schneidet. Nun mengt man Oel, verjus, Salz und etwas gehackte grüne Petersilie durcheinander, gibt die geschnittenen Wurzeln hinein, um sie mit der Sauce zu vermengen und dann den Salat anzurichten. Er kann mit grünem Salat verziert werden.

Ingredienzen: 1 Suppenteller voll geschnittene Petersilienwurzeln. 2 Löffel verjus. 5 Löffel Oel. Salz. Grüne Petersilie.

608. Salat von Blumenkohl.

Man verliest den Blumenkohl, wie wenn er als Gemüse gekocht werden soll, legt ihn auch eine kleine Weile zur Hälfte bedeckt in kaltes Wasser, damit die sich etwa darin befindenden Raupen herauskriechen; dann kocht man ihn in gesalzenem siedendem Wasser gar, aber nicht so weich, daß er auseinanderfällt, schüttet ihn hiernach zum Ablaufen auf ein Sieb, schwenkt ihn dann mit Citronensäure und etwas von seiner eigenen Brühe, mit welcher man die Säure verdünnt hatte, gut um, und läßt ihn so vollständig erkalten. Nach dieser Zeit muß der Kohl nochmals abtropfen und wird dann mit Oel vorsichtig angemengt.

Ingredienzien: 1 großer Blumenkohlkopf. 2 Löffel voll Citronensäure. 3 Löffel voll Blumenkohlbrühe. 6 Löffel voll Oel. Salz.

608. Salat von Spargel.

Nachdem der Spargel gut geputzt ist, siehe Nr. 303, bricht man ihn in anderthalb Zoll lange Stückchen und kocht diese in ungesalzenem weichem Wasser gar und weich. Sodann verrührt man Oel, Salz und mit Spargelwasser verdünnte Citronensäure oder verjus zu einer schmackhaften Salatsauce und mengt mit dieser die inzwischen abgetropften Spargelstückchen an. Man kann sowohl