

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

Wasser gegeben, damit sie weiß bleiben. Hiernach wäscht man sie aus dem Wasser, gibt verdünnte Citronensäure, wenn sie gut abgetropft sind darüber, schwenkt sie mit dieser und etwas Salz durch und läßt sie 2 bis 3 Stunden darin stehen. Nach dieser Zeit schüttet man die Champignons auf ein Sieb und nachdem sie abgetropft sind mischt man das nöthige feine Del dazu. Selbstverständlich sind, die kleinen geschlossenen Pilze am Besten hierzu, man läßt sie dann ungetheilt, während man die größeren in Stücke schneiden muß.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll Champignons. 1 Liter Wasser mit 1 Obertasse verjus. 2 Löffel Citronensäure. 2 Löffel Wasser. 6 Löffel Del.

623. Salat von gekochten Champignons.

Die Champignons werden wie oben gereinigt und dann, nachdem sie aus dem Wasser gewaschen sind, in einer Casserole mit ganz wenig zerlassener Butter und geschnittenen Zwiebeln nebst Salz auf das Feuer gestellt und 10 bis 15 Minuten, während welcher Zeit man sie öfters schüttelt, gekocht. Man muß es einzurichten suchen, daß um diese Zeit die Brühe alle abgedampft ist, sie darauf zum Erkalten hinstellen und nachdem mit Del, Citronensäure und wenig Wasser die kalten Champignons zu einem vortrefflichen Salat anmengen. Beide Arten von Champignon-salat schmecken, wenn man etwas Kartoffelsalat darunter mischt, sehr gut.

Ingredienzien: 1 Teller voll gepuzter Champignons. 30 Gr. Butter. 1 Zwiebel. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. 5 Löffel voll Del. 1 Löffel voll Citronensäure. 1 Löffel Wasser.

624. Grüner Kopfsalat.

Dieser soll fest geschlossen sein und ganz helle, beinahe weißgrünliche Farbe haben, dann wird er von den äußern Blättern befreit, in Viertel geschnitten und aus diesen Stiel- und Blattrippen entfernt. Wenn man nur kleine Salatköpfe hat, so bleiben die Viertel, sonst schneidet man sie noch ein Mal, ja erforderlichen Falls noch zwei Mal durch. Danach wäscht man den Salat mehrere Mal in frischem Wasser und schwenkt ihn nachher in einem Salatkorbe oder einem Tuche so lange aus, bis keine Tropfen mehr abfliegen. Hierauf mischt man Del, verjus und Salz mit einander, gibt den Salat dazu und mengt Alles gehörig durch. Jeder grüne Salat soll erst kurz vor dem Serviren mit der Sauce gemengt werden, weil er durch längeres Stehen welk und unansehnlich wird. Man kann den ausgeschwenkten Salat auch mit einer der Salat-saucen anmengen, er schmeckt mit diesen ganz vortrefflich.