

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

43. Ein Kürbis-Salat.

Die Kürbise werden zerschnitten/ im Wasser abgekocht / auch wohl wieder abgeseiht/ und wann sie erkaltet/ gesalzen und gepfeffert/ auch Essig und Del daran gegossen/ und ferner angemacht wie der Gurcken- oder Kimmerring- Salat.

44. Ein Bohnen- Salat.

Man nimmet kleine junge Bohnen / ziehet von selbigen die Adern auf beyden Seiten herab/ wäschet und südet sie im Wasser bis sie weich werden/ nimmet sie dann heraus / und gisset ein kaltes Wasser darüber/ leget sie auf ein reines Tuch/ um abzutrocknen/ und so dann in eine Schüssel / gisset Del und Essig darüber / und streuet Pfeffer und Salz darauf.

45. Gurcken oder Kimmerringe in Fenchel einzumachen.

Wäschet der Kimmerringe oder Gurcken so viel ihr wollet/ zwey oder drey mal aus einem Wasser / leget sie auf ein Tuch und lasset sie wohl er trocknen; löset auch einen frischen Fenchel aus den Hülsen/ ziehet selbigen gleichfalls durch ein frisches Wasser: alsdann nehmet einen Siegel oder Fäßlein/ darinnen ihr die Kimmerringe klüfftig auf behalten wollet / leget zu erst unten an den Boden etwas wenig Fenchel Kraut / thut drey bis vier gute Hand voll Gurcken oder Kimmerringe/ und eine Hand voll Fenchel darauf/ dann wiederum drey bis vier Hand voll Kimmerringe/ und eine Hand voll Fenchel/ und so fort/ bis der Fenchel und die Kimmerringe darinnen sind/ alsdann leget oben darauf wieder etwas wenig Fenchel Kraut; werffet hierauf in drey Seidlein/ des besten Wein- Essigs / zwey Hand voll Salz / und ein Loth grob- gestossenen Pfeffer / rühret alles wohl unter