

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

Aepfelkartoffel. Geschälte, klein geschnittene Kartoffeln und Aepfel, zu gleichen Theilen, werden, ein jedes für sich, weich gekocht, sodann unter Beifügung von Zucker, etwas Salz und Butter (Sahne) miteinander vermischt und einige Zeit ziehen gelassen.

Birnen-, Pflaumen-, Kirschentartoffeln. Man verfare in gleicher Weise.

Kartoffelkuchen. Uebrig gebliebene gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit Salz, Pflanzenfett, einigen in Milch gequirten Eidottern, schließlich mit dem Eiweisschnee zu einer Masse verarbeitet, von der in einer ausgestrichenen Eierkuchenspfanne dünne Kuchen gebacken werden. Mit Zucker bestreut heiß auftragen.

Petersilienkartoffeln. Nicht ganz trocken abgeglichene Salzkartoffeln werden grob durchgestampft, mit zahlreichen kleinen Butterstücken und viel feingehackter Petersilie durchgeschwenkt. Statt Petersilie auch Majoran.

Salate.

Kopfsalat. Der möglichst frische, mit kaltem Wasser gereinigte Salat wird zerplückt und nach dem Abtropfen in eine Schüssel getan. Entweder bei Tisch oder unmittelbar vorher wird ihm eine Tunke beigegeben, die aus Olivenöl (Mohn-, Erdnußöl), Zitronensaft, Zucker, feingewiegter Petersilie oder anderen Salatkräutern (Schnittlauch, Dill, Estragon) hergestellt wird. Auch saure oder süße Sahne, gequirte dicke Milch, Himbeersaft oder ein mit Zucker und Zitronensaft (Kirschsaft) fein geschlagenes rohes Ei sind zu diesem Zwecke geeignet. Ebenso Kapünzchen- und Endiviansalat.

Sauerampfer und Brunnenkresse genießt man ohne jede Gewürzzutat.

Hauptsache: Alle Blattsalate dürfen weder wässern noch in der Tunke ziehen.

Gurkensalat. Die geschälte Gurke wird gerieben und mit Sahne oder Öl, Zucker, Salz, Zitronensaft, Petersilie, Dill gut abgeschmeckt. Auch Kirschsaft als Beiguß geeignet. Wer den Salat gehobelt haben will, darf die Scheiben nicht