

## **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

**264. Gebackene Kirschen.** Mit Kirschen verfährt man genau so, wie in Nr. 261 bei Pflaumen beschrieben.

**265. Gurkensalat.** Im Zustande der Reife ist die Gurke ganz gelb (d. h. die Schale), sie ist dann schwachster und süßter als im unreifen oder halbreifen Zustande. Man nehme also möglichst reife Gurken, schäle und schneide sie mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben, mische Zitronensaft (auf 1 große Gurke 1 Zitrone), etwas Olivenöl (oder auch saure Sahne) nebst etwas Salz (vgl. S. 16) zusammen und durchrühre die Gurkenscheiben damit, doch ist dies nicht eher nötig, als wenn der Salat aufgethan werden soll.

Gurkensalat ist nicht passend

- 1) für Verdauungsleidende\*),
- 2) für Personen, welche schlecht kauen.

Wer sich aber einer guten Verdauung erfreut und auch gut kaut, wird Gurkensalat in obiger Zubereitung sehr gut vertragen.

Der Gurkensaft wurde schon im Altertum geschätzt und von den Ärzten in Krankheitsfällen verordnet. (In des griechischen Arztes Hippokrates Werken findet man oft darauf hingewiesen.) Umsomehr muß man über die Ratschläge staunen, welche in den meisten Kochbüchern hinsichtlich der Bereitung von Gurkensalat erteilt werden: man soll die Gurkenscheiben durch Bestreuen mit Salz auslaugen, den reinen, nährenden Saft fortgießen und ihn durch den schädlichen Essig ersetzen, auch noch den bluterhitzenden Pfeffer hinzusetzen. Durch das lange Auslaugen mit Salz und Fortgießen des Saftes werden die Gurkenscheiben zäh wie Leder: daher die Klage über Schwerverdaulichkeit des Gurkensalats!

**266. Kopfsalat (Krautsalat).** Kopfsalat muß sehr gut nachgesehen werden, weil öfter Würmer oder Raupen sich zwischen den Blättern aufhalten; die äußeren harten Blätter entfernt man, die übrigen werden von den Rippen\*\*) befreit in Stücke

\*) Diesen sind die Gurken im gedünsteten Zustande zu empfehlen (vgl. Nr. 29, geschmorte Gurken).

\*\*) Die dicksten Rippen oder wenigstens die Strünke schält man und giebt sie den Blättern hinzu.