

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

wenig Wasser auf gelindem Feuer ziemlich weich gedämpft und zum Erkalten ausgeschüttet.

Dann giebt man die Kartoffelscheiben, einige abgeschälte, scheinbig geschnittene saure Gurken, etwas Salz (vgl. S. 20), Zitronensaft und Olivenöl hinzu und mischt Alles gut durcheinander.

272. Kartoffelsalat mit Kapern. Abgeschälte Pellkartoffeln schneidet man in Scheiben, ebenso abgeschälte Salzgurken, vermischt beides miteinander, fügt den Saft einiger Zitronen, etwas Wasser, Olivenöl und 1 Eßlöffel voll Kapern hinzu und rührt Alles gut durcheinander.

273. Salat von Wirsingkohl. Hierzu werden nur die gelben inneren Teile genommen, welche man in feine Fäden schneidet, das Herz wird auf einem Gurkenhobel fein geschnitten. Man giebt nun Zitronensaft nebst Olivenöl hinzu, rührt Alles gehörig durcheinander und läßt den Salat noch einige Zeit stehen, bevor man ihn isst.

Dieser Salat schmeckt viel feiner als der gegohrene Sauerkohl, auch ist er nahrhafter und weit besser zu verdauen.

Fruchtsäfte.

274. Kirchsafft. Man läßt die Kirschen in nicht zu viel Wasser auf gelindem Feuer langsam kochen: den ausgekochten Saft läßt man allmählich durch ein reines dünnes Tuch filtern, kocht ihn dick mit Zucker ein, den man gut abschäumt, und füllt nach dem Erkalten den Saft auf Flaschen, den man mit vorher gebrühten gut schließenden Korken zupfropft. Von Pergamentpapier schneidet man Scheiben — so groß wie man sie zu dem Verschuß braucht — zieht sie durch Wasser, legt sie über die zugepfropften Flaschen, zieht sie fest an, und bindet die Papierstreifen fest um den Flaschenhals. Die Flaschen mit dem Saft müssen kühl und liegend aufbewahrt werden.

275. Johannisbeersafft. Verlesene, gewaschene Johannisbeeren werden in einem gut gereinigten irdenen Topfe mit