

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

Stiel nach der Spitze zu schälen, um den bitteren Geschmack nicht durch das Messer über die ganze Schale zu verbreiten. Dann schneidet man die Gurke in feine Scheiben oder hobelt sie und ölt sie sofort. Durch das Öl bleiben sämtliche kühlen Bestandteile eingeschlossen und dadurch wird ihr Fleisch bedeutend verdaulicher und wohlschmeckender. Es ist durchaus falsch, die Gurken, wie man es früher that, zuerst einzufalzen und den Saft abzugießen. Der Salat wird mit Essig, Öl, Pfeffer, etwas Salz, etwas Zucker und gewiegter Petersilie vermengt. Der Zucker macht ihn bekömmlicher. Man kann den Gurkensalat wie den Kopfsalat auch mit saurer Sahne vermengen.

5. **Gurkensalat von eingelegten Salzgurken.** Man schält gute, feste, saure Gurken, schneidet sie in feine Scheiben, fügt etwas fein gehackte Zwiebel, Essig und Öl darüber und streut Pfeffer darüber.

6. **Kartoffelsalat.** Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: Man rühre gutes Öl, Pfeffer, Essig, Milch, Salz und fein geschnittene Zwiebeln. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: Man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwinge den Salat darin, dann gebe man die übrige Sauce dazu und schwinge weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

7. **Warmer Kartoffelsalat.** Man bereitet eine Sauce von Öl, Zwiebeln, Essig, Salz, ein wenig Zucker und Wasser, schneidet auf einem Brett recht viel Schnittlauch, Petersilie, Dill und Estragon, pellt Kartoffeln, die man unterdeß gekocht hat, schneidet davon eine Lage auf die Anrichteauffette in feine Scheiben, streut Petersilie darauf und füllt einige Löffel von der heißen Sauce darüber, dann wieder eine Lage Kartoffeln, dann Grünes u. s. w., bis die Auffette voll ist; obenauf muß natürlich wieder Grünes und Sauce. Es müssen mehrere Personen das Schälen der Kartoffeln besorgen, damit sie nicht zu sehr abkühlen.

8. **Einfacher Kartoffelsalat.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann vermischt man sie mit Provenceroil, Essig, ein wenig Wasser, gestoßenem Pfeffer, etwas Salz, Zucker, fein geschnittenen Zwiebeln und gewiegter Petersilie.