

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

quelle für ein wirklich köstliches Olivenöl ist die Firma Breul u. Comp. in Berlin. Vergl. den Artikel „Speise-Öel“ in Kap. 30.

Für die grünen Salate diene folgendes bewährte Saucenrezept:

Zwei harte Eigelb werden zuerst mit Salz, dann mit reichlichem feingewiegtem Schnittlauch und Gurkenkraut (Borretsch) zu festem Teig zerdrückt, dieser unter langsamem Zugießen feinen Olivenöls bei stetem Unrühren halb, schließlich durch allmählichen Essigzuguß ganz flüssig gemacht, das Ganze über den sorglich abgetropften Salat gegossen und mit ihm vermengt. Vor dem Anrichten wird noch ein kleinerer Teil gewiegten Schnittlauchs und Gurkenkrauts zusammen mit dem zerkleinerten Eiweiß über den Salat verteilt.

272) **Bohnen-Salat.** Die Bohnen werden fein geschnitten oder gebrochen, in Salzwasser weichgekocht, dann auf einen Durchschlag gelegt und nach dem Erkalten mit Essig und Del vermengt. Man kann auch feingeschnittene Zwiebeln hinzuthun. Kleine Salatbohnen werden nur abgezogen und bleiben ganz.

273) **Bunter Salat.** Zwei Dritteile Kartoffeln und ein Drittel rote Rüben, saure Äpfel und Gurken, alles in Würfel geschnitten, werden mit einer Sauce von reichlichem Del, Essig und etwas saurer Sahne vermischt. Mit Perlzwiebeln, feingewiegter Petersilie und dem Gelb und Weiß von hartgekochten Eiern läßt er sich hübsch verzieren..

274) **Gelbe-Rüben-Salat.** Die Rüben werden wie zu Gemüse in Salzwasser weichgekocht, dann läßt man sie in einem Durchschlage ablaufen und vermischt sie mit Essig und Del.

275) **Gemischter Salat.** Gekochte kleine Zuckerkartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten, frische Gurken daruntergehobelt; dann quirlt man saure Sahne