

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

mit etwas Salz und ein wenig Essig und rührt die Masse damit durch.

276) **Gemüse-Salate.** Gemüse aller Art, wie es die Jahreszeit bietet: Blumenkohl, sauber gepuzt, Spargel, abgezogen oder in Stücke geschnitten, auch junge Möhren, gepuzt, läßt man in Salzwasser weichkochen. Dann ordnet man alles zierlich in eine Assiette nebst eingemachten Gurken und Perlzwiebeln und begießt es mit Del und Essig; letzterer darf nicht zu scharf sein und kann mit Wasser verdünnt werden.

277) **Grüne Salate.** (Blatt- und Kopfsalat, Endivien, Kresse, Rapunzel, Kettenblume u.) Dieselben werden gut verlesen und nicht eher als kurz vor dem Anrichten in vielem Wasser leicht gespült, dann läßt man sie in einem Durchschlag ablaufen. Man richte die grünen Salate erst kurz vor Tische mit der Sauce an, weil sie bei längerem Stehen zusammenfallen. Der grüne Kopfsalat wird sehr wohlschmeckend, wenn man ihn mit gequirkter saurer Sahne mengt. Statt des Essigs ist überall verdünnte Citronensäure verwendbar. (Vergl. S. 80 u.)

278) **Gurken-Salate.** Die Gurken sind oft bitter und da das Bittere von der Spitze aus beim Schälen sich weiterverbreitet, so thut man gut, ein nicht zu kleines Stück von der Gurkenspitze abzuschneiden. Dann hobelt man die Gurken und stellt sie ein Weilschen hin, ohne Salz dazwischen zu streuen, was sie nur schwerer verdaulich macht. Erst kurz vor dem Anrichten giebt man Del und Essig und nach Geschmack und Bedarf sehr wenig Salz oder gestoßenen Zucker dazu. Man kann sie auch mit saurer Sahne zubereiten.

279) **Salat von sauren Gurken.** Die Salzgurken werden in Scheiben geschnitten, nach Belieben etwas Öl und, wenn sie nicht genügend sauer sind, etwas Essig daruntergemischt und zu gekochten Kartoffeln gegeben.

280) **Kartoffel-Salat.** Man nehme dazu Wachs-