

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

kartoffeln oder rote „Mäuse“ von recht gleicher Größe, koche sie in Salzwasser gar, ziehe rasch die Schale ab und schneide sie noch warm in feine Scheiben, gieße eine Tasse kochendes Wasser darüber und halte sie bis zum Anrichten bedeckt. Zur Sauce nimmt man für 5 Personen 5 Salatlöffel feines Öl, 5 Löffel Essig und nach Bedarf zu dessen Verdünnung noch kochendes Wasser sowie nach Belieben Salz. Man legt die Kartoffelscheiben lagenweise in die Assiette und gießt die Sauce darüber. Die Kartoffelscheiben müssen ganz bleiben.

281) **Rheinischer Salat.** Das Weiße von 5 hartgekochten Eiern, 2 Salz- und 3 Pfeffergurken und einige Zwiebeln werden fein zerschnitten; hierauf mit einer Sauce vermengt, die man aus den 5 harten Dottern, Salz, Del und Essig unter langsamem Rühren bereitet hat. In diese Sauce schneidet man gekochte und geschälte Kartoffeln noch warm hinein, verrührt das Ganze mit saurer Sahne oder guter Milch, läßt den Salat nun ganz erkalten und mischt kurz vor dem Anrichten noch feingehackte Petersilie zu.

282) **Kraut-Salat.** Roter und weißer Kohl werden roh recht fein geschnitten, halb und halb gewellt, mit wenig Salz durchmengt und etwas hingestellt. Dann richte man ihn mit Essig und Del an. Läßt man ihn kurz aufwallen, so wird er mürber und milder von Geschmack, doch muß er vor dem Anrichten ganz erkaltet sein.

283) **Porree-Salat.** Nachdem dem Porree die äußeren Blätter abgezogen, wird er in zwei Finger breite Stücke geschnitten, in Salzwasser abgekocht und nach nötigem Erkalten mit Del und Essig oder saurer Sahne angerichtet.

284) **Rote-Rüben-Salat.** Die Rüben werden in Wasser weichgekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Wenn sie erkaltet sind, gießt man Essig darüber, auch kann man ein wenig Rümmelel daranthun.