

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

601. Kartoffelsalat anderer Art.

Die Kartoffeln müssen hierzu ebenso wie zu obigem beschaffen sein, und werden in derselben Weise gekocht, geschält und nachdem sie etwas kälter als lauwarm sind, in Scheiben geschnitten. Dann bereite man oder noch besser hat man schon vorher eine Sauce entweder nach Nr. 566, 567 und 568 bereitet, gießt sie über die Kartoffeln und mengt diese leicht mit derselben durch, deckt dann den Salat zu, um ihn 15 Minuten durchziehen zu lassen. Länger darf er nicht stehen, weil er dadurch an Aussehen und Geschmack verlieren würde, er muß ferner, ehe er in die Salatschüssel gegeben wird, nochmals durchgemengt werden. Auch dieser Kartoffelsalat soll glänzend schmeidig aussehen, jedes Kartoffelscheibchen mit Sauce dick anhängend umgeben sein, ohne daß sonst noch Sauce darunter vorhanden wäre.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Kartoffeln. Im Uebrigen wie es in der nach Belieben gewählten Sauce angegeben ist.

602. Warmer Kartoffelsalat.

Man läßt frische Butter in einem Topfe zergehen, gibt dann viel geschnittene Zwiebeln, und wenn diese 2 bis 3 Minuten darin gedämpft sind, verjus und so viel Wasser hinein, bis man hinreichend Sauce hat. Währenddem hat man in der Schale gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten und mit Salz gemischt, diese thut man in die kochende Sauce, schwenkt sie mit einem Stück frischer Butter durch und läßt sie fest zugedeckt auf einer warmen Stelle des Herdes durchziehen. Hat man zu diesem Salat die in jedem Falle sich besser dazu eignenden nicht mehligten Kartoffeln genommen, dann ist es gut, die Sauce mit etwas Mehl, ehe man die Kartoffeln hineingibt, zu binden; im andern Falle machen es die mehligten Kartoffeln von selbst gut und bündig. Es ist sehr zu empfehlen, alle Salate, nachdem sie angerichtet sind, hübsch auszupuzen, man verwendet dazu hartgekochte Eier, rothe Rüben, eingemachte Perlzwiebeln und Pilze aller Art; zu Kartoffelsalat ist außerdem noch jeder grüne Salat als Verzierung mit zu verwenden.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Kartoffeln. 250 Gr. Butter. 4 Eßlöffel verjus. 4 Zwiebeln. Wasser. Salz.

603. Selleriesalat.

Mittelgroße Sellerieknollen werden gut abgewaschen, dann reichlich mit Wasser bedeckt nebst dem gehörigen Salz gar und weich gekocht, hiernach abgessoßen, fein abgeschält und dann in halb-