

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

filienwurzeln. 1 rothe Rübe. 4 Löffel voll Del. 2 Löffel Säure.
2 Löffel Wasser.

612. Kohlsalat.

Von einem festen recht dunkelrothen Kohlkopf nimmt man die schlechten Außenblätter fort, schneidet ihn der Länge nach durch und hobelt oder schneidet ihn in möglichst feine Streifen, wobei man die dicken Blattrippen gänzlich entfernt. Sodann bestreut man den Kohl mit feinem Salz, mischt ihn durch und drückt ihn dann mit einem Löffel fest in die Schüssel. Nach 2 Stunden preßt man den Kohl mit beiden Händen gut aus und legt ihn, indem man ihn klar auseinanderzupft, in eine andere Schüssel, begießt ihn mit Del und Essig und mengt ihn mit 2 Salatgabeln. Dieser Salat wird mit hartgekochten Eiern garnirt.

Ingredienzien: 2 Teller voll geschnittenen Kohl. 1 Theelöffel voll Salz. 4 Löffel voll Del. 2 Löffel voll Essig.

613. Krautsalat.

Ein fester weißer Kohlkopf wird zu diesem Salat genommen und gerade so behandelt und zu Salat bereitet wie der obige Rothkohl.

Ingredienzien: Genau wie im Vorhergehenden, nur statt Rothkohl nimmt man Weißkohl.

614. Warmer Kohlsalat.

Hierzu schneidet man in angegebener Weise rothen und weißen Kohl zu gleichen Theilen, jeden für sich in eine Schüssel und übergießt beide mit siedendem Wasser, welches man nach kaum 2 Minuten aber schon wieder abgießt; dann den Kohl mit beiden Händen auspreßt und danach sogleich, nachdem man in Scheiben geschnittene, vorher gekochte und geschälte noch warme Kartoffeln dazu gethan hat, mit Säure, Del, Salz und fein geschnittenen Zwiebeln zu einem wohlschmeckenden Salat anmengt. Alle diese Kohl- und anderen Salate von nicht weißer Farbe lassen sich mit Johannisbeersäure bereiten.

Ingredienzien: 1 Teller rother Kohl. 1 Teller Weißkohl. 1 Teller geschnittene Kartoffeln. 4 Löffel verjus. 8 Löffel Del. $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. 2 Zwiebeln.

615. Kräutersalat.

Alle unten angegebenen Ingredienzien werden jedes in seiner Art verlesen, sauber gewaschen und in einem Siebe oder Tuche