

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

rein ausgeschwenkt und dann mit Salz, Del, Säure und fein geschnittenem Schnittlauch zu einem Salat angemengt.

Ingredienzien: Endivien, Kapuzinchen, Körbel, Pimpinelle, Löffelkraut, bittere Kresse und Brunnenkresse von jedem 1 Hand voll. 5 Löffel Del. 2 Löffel Johannisbeersäure. 2 Löffel Wasser.

616. Sprutenj Salat.

Die kleinen im Anfange des Frühjahrs an den Strünken des Grünkohls herauskommenden Sprossen werden in gesalzenem Wasser, nachdem sie verlesen sind, gar gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet und nachdem sie rein abgetropft und erkaltet sind, mischt man sie mit Del, verjus und Zwiebel zu einem Salat.

Ingredienzien: 2 Teller voll Sprossenkohl. 4 Löffel Del. 2 Löffel verjus.

617. Schwarzwurzelsalat.

Recht gute nicht holzige Schwarzwurzeln werden wie zum Gemüse gereinigt, gewaschen, in Stücke geschnitten und gekocht. Währenddem macht man von hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern, Salz, Säure und Del eine dicke Sauce, indem man zuerst die Dotter mit dem Del gut verreibt und dann das Andere daran gibt. Die Schwarzwurzeln werden gleich nach dem Kochen, damit sie nicht schwarz werden, in ein Tuch gethan, ausgeschwenkt und sofort mit der Sauce vermischt. Erkaltet servirt man den Salat, welcher, da die Wurzeln in die kalte Sauce kommen, rasch abkühlt.

Ingredienzien: 1 Teller voll geschnittene Schwarzwurzeln. 4 Eidotter. 2 Löffel Citronensäure. 6 Löffel Del. Salz.

618. Gurkenj Salat.

Schöne lange Schlangengurken, welche nur kleine und möglichst wenig Kerne haben, werden geschält und zwar, weil die Spitze derselben oft bitter ist, erst nachdem man diese fortgeschnitten hat, während man stets beim Stiel anfangend der Länge nach herunterschält. Dann schneidet oder hobelt man die Gurken in feine Scheiben, mischt diese mit Del, Salz und verjus zu Salat und servirt ihn sofort. Die frühere Sitte, die Gurkenscheibchen eine Stunde lang eingefalzen hinzustellen, dann auszudrücken und nun erst anzumengen, soll der Gesundheit sehr nachtheilig sein.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll geschnittene Gurken. 3 Löffel voll Del. 1 Löffel voll verjus. Salz.