

## 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

## 619. Gurkensalat mit saurer Sahne.

Dieselbe Sorte Gurken wird wie im Vorhergehenden behandelt, und sobald sie in Scheiben geschnitten sind, mit dicker saurer Sahne, welche man mit wenig verjus oder Citronensäure nebst Salz durchgequirlt hatte, rasch angemengt.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll Gurken.  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Sahne. 1 Theelöffel verjus. Salz.

## 620. Gurkensalat mit Kartoffeln.

Auf die eine oder andere der beiden oben angegebenen Arten bereitet man Gurkensalat und mischt denselben zu gleichen Theilen mit angemengtem Kartoffelsalat oder legt den Kartoffelsalat hügelartig in die Mitte der Schüssel und den Gurkensalat rings umher.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll Gurkensalat. 1 Suppenteller voll Kartoffelsalat.

## 621. Gemischter Gemüsesalat.

Abgeschälter Spargel wird in 1 Zoll lange Stückchen gebrochen, Blumenkohl wird gepuht und in kaltes Wasser gelegt, grüne Bohnen säkert man an beiden Seiten ab und bricht sie in 1 Zoll lange Stückchen, Sellerie und Mohrrüben reinigt man in ihrer Art, schneidet sie in Scheiben und kocht dann Alles obengenannte, jedes für sich in siedendem gesalzenem Wasser gar und schüttet es zum Abtropfen und Erkalten auf ein Sieb. Inzwischen bereitet man eine Sauce nach Nr. 566, gibt die abgekühlten Sachen hinein und vermenget das Ganze zu einem wohlgeschmeckenden Salat. Gleichzeitig hat man grünen Kopfsalat verlesen, gewaschen, gut ausgeschwenkt und mit Del, Salz und verjus angemengt. Nun richtet man auf einer runden Salatschüssel den Kopfsalat in der Mitte hügelartig an und arrangirt den gemischten rings herum zu einem Kranze, das Ganze noch mit hart gekochten Eiern garnirend.

Ingredienzien: 1 Hand voll Spargel. 1 kleiner Kopf Blumenkohl. 1 Hand voll grüne Bohnen. 1 Sellerieknohle. 2 Mohrrüben. 2 Köpfe grünen Salat. 5 Löffel Del. 2 Löffel verjus. Salz. 1 große Obertasse voll Salatsauce nach Nr. 566.

## 622. Champignonsalat.

Champignons, Steinpilze oder Hahnenkämme, jede dieser Arten von Pilze kann man zu Salat verwenden und derselbe braucht nicht einmal von einer Sorte zu sein, man kann die verschiedenen Arten durcheinander mischen. Sie werden wie zum Gemüse gepuht und gereinigt und dann sogleich in frisches, mit verjus gemischtes