

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

Nr. 12. Kartoffelsalat.

Man richtet die Kartoffeln wie in voriger Nummer angegeben zu, bereitet von Butter und Palmin, Zwiebel und einem Löffel Mehl eine gelbe Mehlschwitze, gibt Zitronensaft, Wasser, das noch etwa fehlende Salz dazu und einige Löffel sauren Rahm. Nun gibt man nach und nach die Kartoffelscheiben hinein, mengt alles gut durch, läßt aber nicht mehr kochen. Der Salat ist im Winter warm angerichtet sehr angenehm.

Nr. 13. Krautsalat (rot und weiß.)

Der feste Kohl wird fein geschnitten oder gehobelt, jede Sorte allein; dann mit Salz durchmengt und eine Zeit stehen gelassen. Dann gibt man feingeschnittene Zwiebel, Zitronensaft, Zucker und Öl daran und richtet den weißen Kohl in der Mitte, den roten als Zierde dazu an. Dem weißen Kohl allein kann man noch saure Sahne zufügen.

Nr. 14. Italienischer Salat.

Zu gleichen Teilen Kartoffeln, Sellerie, eingemachte rote Rüben, etwas weniger gekochte gelbe Wurzel, Salz, Zucker, Apfel, Kapern, Ei. Die angegebenen Teile von Gemüse werden fein geschnitten oder gehackt, mit einer französischen Tunke und reichlich Rahm übergossen, mit Kapern und gefotenen in Streifen geschnittenen Eiern auf einer Schüssel hügelartig garniert.

Nr. 15. Rufsleischsalat.

Hierzu sind ebenfalls beide Arten von Protose mit und ohne Gewürz zu verwenden. Nachdem man feine kleine Streifen wie bei Fleischsalat geschnitten, tue man gehackte Zwiebel, rote Rübe, einige glatte gefotene Kartoffeln, 2—3 Eier hart gekocht, einige Kapern, Tomaten, alles dies fein geschnitten, etwas Salz, Öl und zuletzt