

## **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

laß ihn kalt werden und mache ihn mit Salz, Pfeffer, Essig und Del an. Die grünen Sellerieblätter lege in frisches Wasser und ziere damit den Salat.

### Rote Rübensalat.

Koche die roten Rüben in Wasser weich, laß sie kalt werden, schäle sie ab und schneide sie in Scheiben, bestreue sie mit Salz, ein wenig Pfeffer und klein geschnittenen Kren, gib eine Lage rote Rüben darauf, bestreue sie mit Pfeffer, Salz und Kren, dann wieder eine Lage Rüben und so fort, bis sie gar sind. Gieße den Essig darüber, laß sie einige Tage stehen und brauche sie alsdann zum Salat.

### Krautsalat.

Schneide das Kraut recht fein, salze es ein und drücke es fest aufeinander; wenn es eine Stunde gestanden hat, drücke es fest aus, zupfe es auseinander und mache es mit Essig, Del, Pfeffer und etwas Kümmel an. Will man den Krautsalat warm, so wird er auf die nämliche Art ausgedrückt, man nimmt Speck, schneidet ihn gewürfelt, läßt ihn in einem Pfandel gelb werden, gibt ein wenig von dem ausgedrückten Salat hinein, damit er nicht so sehr spritzt, gießt, wenn es erkaltet ist, den nötigen Essig daran, läßt es mit diesem siedend werden und schüttet es über den Salat, macht ihn recht durcheinander, läßt ein wenig aufkochen und gibt ihn so heiß auf den Tisch.

### Hering- oder Sardellensalat.

Lege den Hering oder die Sardellen wenigstens zwei Stunden ins Wasser, häute ihn ab, die Gräten davon weg, schneide ihn in kleine Stücke, lege ihn auf einen Teller, gib klein geschnittene Zwiebel, Aepfel und wenn man will klein geschnittenen kalten Braten und Kapri nebst etwas Pfeffer dazu, gieße Essig und Del darauf, mache es durcheinander. Wenn der Hering ein Milchner ist, kann man die Milch mit Del und Essig verrühren und den Hering damit anmachen.

### Schneckenalat.

Wenn die Schnecken im Wasser mit etwas Salz und Asche eine Viertelstunde oder so lange bis die Deckeln von den Häuseln gehen gesotten worden sind, gib sie heraus, ziehe die schwarze Haut ab, schneide den Kopf und das hintere Teil weg und wasche sie mit warmem Wasser recht