

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

Salate

Selleriesalat

Die Sellerie-Wurzeln werden gekocht, geschält, blättrig geschnitten und mit Öl, Salz und Essig angemacht. Man kann den Selleriesalat auch mit Kartoffelsalat mischen.

Kalter Krautsalat

1 Krautkopf wird feinnudelig geschnitten, gesalzen, mit einem Brett beschwert und einige Stunden stehen gelassen, dann wird der Salat ausgedrückt, mit Öl und Essig angemacht und mit Kümmel bestreut.

Warmer Krautsalat

1½ kg Kraut wird feinnudelig geschnitten, mit siedendem Salzwasser, wenn nötig, öfters übergossen und einige Zeit stehen gelassen. ¼ l Essig wird mit Salz und Kümmel aufgekocht und vor dem Anrichten über den abgeseihten Krautsalat gegossen und gut vermischt. 100 g geschälter Speck wird kleinwürfelig geschnitten, gebräunt und über den Krautsalat gegossen.

Rohrabisalat

Dieser kann genau so wie der warme Krautsalat zubereitet werden.

Rettsichsalat

Auch dieser kann kalt wie der kalte Krautsalat und warm wie der warme Krautsalat zubereitet werden.

Bohnensalat

½ kg weiße Salatbohnen werden am Vortage eingeweicht und mit dem Aufweichwasser gekocht. Ausgekühlt mischt man die Bohnen mit Essig, Öl, Salz und fein gehackter Zwiebel.

Einfacher Kartoffelsalat

Man schneidet 60 g Zwiebel und begießt sie mit Essig, deckt sie zu und läßt sie 2 Stunden stehen. Dann kocht man 1½ kg Kartoffeln und schneidet sie blättrig. Man mischt eine Marinade aus Essig, Öl und Salz vorsichtig dazu und streut die Zwiebel darüber.