

## **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

### **Kartoffelsalat mit Eiersoße**

Ein noch warmer, frischer Kartoffelsalat wird mit 2 abgesprudelten Dottern verrührt.

### **Sardellensalat**

Ein gewöhnlicher Kartoffelsalat wird mit Sardellen, Kapern und einem klein geschnittenen Ostseehering vermischt.

### **Feiner Kartoffelsalat**

1½ kg Kartoffeln werden gekocht, blättrig geschnitten und mit einer Mayonnaise aus 2 Dottern, 1/8 l Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Senf vermischt und abgeschmeckt.

### **Kartoffelsalat mit Mayonnaise**

1 kg Kartoffeln werden gekocht, geschält, feinblättrig geschnitten und mit etwas Rindsuppe übergossen. 3 Eidotter werden mit 1/8 l Öl schaumig gerührt, gesalzen, gepfeffert, mit 1 Löffel französischem Senf und Zitronensaft gewürzt und mit den Kartoffeln gemischt. Man kann auch etwas Essig an den Salat geben.

### **Orangensalat**

6 Orangen werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Staubzucker bestreut und mit Rum und Zitronensaft übergossen.

### **Seringalat**

Man legt 6 Seringe (Milchner) ins Wasser, pußt dann dieselben und häutet sie. Die Milch zerreibt man und vermischt sie mit 1/8 l Öl und 1/4 l saurem Rahm. 1 kg Kartoffeln werden gekocht und blättrig geschnitten, dann schneidet man 1/4 kg Äpfel blättrig und vermischt dies mit 10 g fein gehackter Kapern und 1 halben Seidel weißer, weichgekochter Bohnen und gibt Salz und Essig dazu. Dann schichtet man das Ganze schön auf und garniert mit Petersilie, Eiern, Kapern, Lachs, Gurken und roten Rüben.

### **Linsensalat**

1 Seidel Linsen wird gewaschen und langsam weichgekocht, abgeseigt und mit einer Marinade von Essig, Öl, Salz und Zwiebeln vermischt. Mit gefüllten Eiern kann man garnieren.

### **Französischer Salat**

Man macht eine Mayonnaise aus 3 Dottern, 1/8 l Öl, Salz, Essig, Pfeffer und 1 Eßlöffel flüssigem Aspik. Damit vermengt man eine Handvoll würfelig geschnittener Kartoffeln, Äpfeln, gelber Rüben, Petersilie,