

## **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

### **Paradeisalat**

Nicht zu weiche Paradeisäpfel werden in Scheiben geschnitten und mit einer Marinade aus Salz, Zucker, Essig, Öl und französischem Senf übergossen und mit fein gehacktem Schnittlauch bestreut.

### **Fisolenalat**

Grüne oder gelbe Fisolen werden feinnudelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und erkaltet mit Öl, Essig, Salz und fein gehackter Zwiebel angemacht.

### **Kohlalat**

Die Kohlköpfe werden gepuzt, geviertelt, in Salzwasser gekocht, mit Öl und Essig angemacht und mit Pfeffer bestreut.

### **Karfiolalat**

Der Karfiol wird gepuzt, in Röschen geteilt, in Salzwasser gekocht und mit Öl, Essig und Salz angemacht.

### **Roter Rübensalat**

Die roten Rüben werden gekocht, blättrig geschnitten und mit Salz, Zucker, Essig und Kümmel angemacht. Man kann auch einige Krenscheiben darunter mischen.

### **Feiner roter Rübensalat**

Runde rote Rüben kochen, schälen, halb erkaltet in gleichmäßige Scheiben schneiden. Man richtet sie abwechselnd auf eine Schüssel mit rohen oder gekochten Zwiebelringerln, gekochten Selleriescheiben, übergießt dies mit einer Salatsoße, legt grüne Petersilie herum. Salatsoße: Rahm, eine Prise Pfeffer, eine Prise Zucker, schaumig quirlen, nach und nach etwas Hesperidenessig begeben. Gut abschmecken.

### **Kopfsalat mit Kräutern**

Zuerst wäscht man die ganzen Salatköpfe, dann die äußeren Blätter, besonders, bevor man mit dem eigentlichen Verlesen beginnt. Dann wäscht man den Salat nochmals möglichst leicht und schnell und läßt ihn auf dem Sieb abtropfen. Hierauf gibt man in eine große Glasschüssel klein gewiegte Kräuter: Borretsch, Pimpinelle, Estragon, Dill und Schnittlauch, mischt diese mit dem Salat, streut feines Salz darüber und eine Spur von Zucker, fügt den nötigen Zitronensaft und reichlich Öl dazu, mischt leicht durcheinander und richtet an.

### **Jägeralat**

Selleriesalat von einer Knolle und 1/2 kg Kartoffelmehl werden ver-