

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

mengt. Dazu mischt man zwei hartgesottene passierte Eier, etwas Senf, eine fein geschnittene Essiggurke, fein gehackte Zwiebel, 1 oder 2 russische Sardinen (Russen), in feine Streifen geschnitten, sowie in Streifen geschnittenes Selchfleisch oder Pökelzunge. Man garniert den angerichteten Salat mit grünem Bogersalat und Zitronenspalten oder mit Mixed Pickles.

Suppengemüse für den Winter

Da es vielfach an geeigneten Räumen mangelt, sich Suppengemüse für den Winter einzulegen, sei hier eine andere Aufbewahrungsart angegeben. 1 kg gelbe Rüben, 1 kg Petersilie, 1/2 kg Sellerie werden gewaschen und gepuht, 400 g Kohlrabi, 400 g Kohl, 400 g Karfiol, 400 g Paradeis werden gepuht, 1 kg Zwiebel wird geschält und alles zusammen durch die Fleischmaschine getrieben; dann wird die Masse mit 1 kg Salz vermengt, in Einsiedegläser gefüllt, verbunden und aufbewahrt. Ist unbegrenzt haltbar.