

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

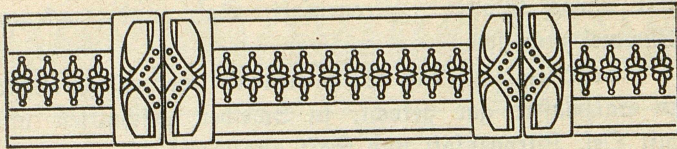
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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.

Kopfsalat. Gewaschenen, ausgelesenen Salat legt man auf ein Sieb zum Abtropfen. Er wird mit feinem Olivenöl durchgeschwenkt und mit dem Saft von frischen Zitronen beträufelt.

Kopfsalat mit saurer Sahne. Dicke saure Sahne wird schaumig geschlagen, mit Zucker versüßt und über den zurechtgemachten Salat gegossen. Ist die Sahne nicht sauer genug, so gibt man noch Zitronensaft dazu.

Gemüsesalat. Verschiedene Gemüse, wie Spargel, Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Erbsen werden gepuzt, in Stücke geschnitten und jedes Gemüse einzeln in Salzwasser gekocht. Man läßt sie auf ein Sieb abtropfen, vermischt die Gemüse mit einer Remoladensoße oder schwenkt sie mit Del oder Zitrone.

Bohnensalat. Wachbohnen oder Perlbohnen werden von den Fäden befreit und in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen in ein Sieb gelegt. Nachdem sie erkaltet sind, vermischt man sie mit Del, Salz, Zitronensaft und läßt sie damit durchziehen.

Tomatensalat. Reife, feste Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit Zwiebelscheiben, Del, Salz und Zitronensaft vermischt.

Roter Rübensalat. Rote Rüben werden gewaschen, gekocht, die Schale abgezogen und in Scheiben geschnitten,