

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

saft, etwas Öl und Schnittlauch hinzugetan und dann durchgemengt.

Brunnenkresse. Wie grüner Salat. Event. auch mit Apfelwein und einigen Messerspitzen voll Zucker anrichten.

Bohnen-Salat. Die Bohnen werden abgezogen, geschnitten und dann gewaschen. Nun werden sie in Salzwasser weichgekocht, dann auf einen Durchschlag gelegt und nach dem Erkalten mit Citronensaft und Öl vermengt. Man kann auch feingeschnittene Zwiebeln hinzutun. Kleine Salatbohnen werden nur abgezogen und bleiben dann ganz.

Spargel-Salat. Wie Bohnen-Salat.

Sellerie-Salat. Die Sellerieknollen werden gewaschen und in Wasser gekocht; dann werden die Knollen geputzt und in Scheiben geschnitten. Hiernach werden die Selleriescheiben ebenso wie der Bohnensalat zubereitet. Es ist gut, wenn dieser Salat eine zeitlang zum Durchziehen stehen kann.

Kohl-Salat. Der Kohl (Weiss- oder Rotkohl) wird abgeblättert, gehobelt oder fein geschnitten, mit etwas Salz tüchtig durchgemengt und dann auf die Schüssel getan.

Gurken-Salat. Die Gurken werden geschält, dann gewaschen und geschabt oder in dünne Scheiben geschnitten und dann mit etwas Salz durchgemengt. Man darf von dem sich bildenden Saft nur wenig abgiessen. Die geschnittenen Gurken werden auf einen Durchschlag getan, dürfen aber nur einen Augenblick abtropfen. In ein anderes Gefäss wieder getan, setzt man nun Citronensaft und Oel hinzu.

Apfelsinen-Salat. Man schält Apfelsinen, schneidet sie in Scheiben, wobei man die Kerne entfernt und vermischt dieses mit geschnittenen