

## **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

reichlich sauren Rahm daran. Die Tomaten müssen fest und frisch sein. Diese Speise kann dem schönsten Majonaisen-salat gleichgestellt werden. Auch paßt zu diesem Salat sehr gut französische Tunkte.

#### **Nr. 16. Salat von Steinpilzen.**

Feste und recht weiße Steinpilze werden dünn geschält, gepuht, in Scheibchen geschnitten und mit Salz, Öl und Zitronensaft, feingeschnittener Zwiebel und gehackter Petersilie vermengt. Dieser Salat darf jedoch nicht lange stehen, sondern muß sofort angerichtet werden.

#### **Nr. 17. Salat von Tomaten.**

Man puht die Tomaten sauber ab, schneidet sie in Scheiben, mengt Salz, Öl, Rahm darunter indem man nur schwenkt, nicht rührt, da die Tomaten sonst zerfallen. Man richtet in Glasschüssel mit Petersilie verziert an.

#### **Nr. 18. Sellerie mit Tomaten.**

Man bereitet einen Seleriesalat, gibt abwechselnd sauren Rahm und geschnittene Tomaten dazu, dann wieder Sellerie und obenauf gehackte Petersilie.

#### **Nr. 19. Salat von rote Beete.**

Die Rüben werden gewaschen, langsam weich gekocht, geschält, geschnitten und wie Sellerie-Salat zubereitet.

#### **Nr. 20. Rettig-Salat.**

Den zarten Rettig schält und hobelt man sehr fein, mengt mit Salz, Del, Zwiebel, Zitronensaft und saurem Rahm, von letzterem braucht man wenig. Eine Mischung von Gurke und Rettig ist sehr beliebt.