

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

get die andere in der Schüssel rings herum/ daß die Schwäncklein herauswärts auf dem Rand liegen/ beleet den Schüssel-Rand mit Citronen/ oder Pomerancken/ Schelßen; mischet nachmal Del / Essig und Pfeffer unter einander/ güßet solches in die Schüssel über die Sardellen/ und drucket den Saft von Citronen darein: Flechtet nnd schlinget hernach etliche Sardellen Herbweiß/ oder wie krumme Hecht ein/ in gleichen auch etliche dinn geschnittene gelbe Citronen/ Schelßen/ wie so genannte Zweiffels Knöten / oder Züge / die leget sie abwechselungsweise mit etlichen zu Viertheilen geschnittenen Citronen/ auf vorbelegte Pomerancken und Citronen: Blätter an den Rand der Schüssel/ und bestreuet die Sardellen mit Blumwerck/ klein und würffliche geschnittenen Citronat / Cappern/ Oliven/ Granat-Äpfel-Kernen und eingemachter Blüh von Pomerancken.

2. Ein Granat-Äpfel-Salat.

Nehmet fünff oder sechs Granat-Äpfel/ nach dem ihr wenig oder viel Salat zu machen gedencket. thut die Körner heraus/ waschet hernach Weinbeerlein oder Corinthen so viel als der Granat-Äpfel-Kerner sind/ trocknet sie sie wol ab/ und rühret mit einem Löffel auf das beste unter einander / streuet Zucker/ Zimmet und Irisanet darein/ güßet einen Malvasier daran / und vermischet es alles zusammen/ häuffet es auf wie einen andern Salat/ leget neben dem Rand weisse Pistacien-Nüßlein/ oder längliche geschnittene Mandeln/ in gleichen auch Corinthen oder Weinbeerlein/ Wechselweiß/ und zwar jedes besonders in einen Kreis oder Strickel herum / zu demferst aber an den Brod ausgeschnittene Citronen-Plätzlein / und bezeret ihn hier und dar mit Wein-Lägelein oder Saurach: Waschet ihn aber nicht lang vor den Essen an / dann er setzet sich sonst bald nieder.*

* Diesen Salat kan man auch Fächer weiß legen / und selbige von ausgeschnittenen Citronat und eingemachten Pomerancken und Citronen-Schelßen verfertigen.