

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

10. Ein Pfersich - Salat.

Schälet die Pfersiche / schneidet sie also von einander / daß sie dar
noch an einander hangen / klopfet die Pfersich-Kerne auf/
schälet und stecket sie unter die Pfersiche ; oder an deren statt
geschälte Mandeln und Nuß-Kerne / und leget sie dann in eine
Schüssel / daß der Salat einwenig erhebt wird : Oder man machet
auch eine rechte gute kräftige Füll an von Mandeln / und einemach
ten Citronen : Scheifen / leget die Pfersiche darauf / güßet Weal
wasser daran / streuet Trisanet darauf / und bestecket ihn entweder mit
Bögen / wie den Cappern-Salat / oder aber bezetret selbigen mit ein
gemachten Sachen.

11. Ein Marilln- oder Abrikosen - Salat.

Schälet die Marilln / schneidet sie von einander daß der Kern
heraus komme / thut in ein jedes Marilln ein Pistacien-Nuß-
lein oder einen Mandel ; schlichtet sie also in die Schüssel daß
der Salat hoch werde / güßet Peter Simonis daran / und zuckert es /
nehmet einen grün- und frischen Citronat / schneidet ihn klein ; und
würfflicht / und streuet oben ein wenig Trisanet darauf.

12. Ein Salat mit Fächern.

Nimm drey Artischocken / drey Stauden Lactuck und Endi
vien / sie die Artischocken ab / daß sie nicht zu weich werden /
zu vor aber kuse / dann halbire sie / und nimm einwendig das
Rauhe heraus / schütte ein wenig Pfeffer und Essig daran / lasse sie eine
gute Weile darinnen ligen / schneide von den Lactucken : Stauden die
grüne Blätter hinweg / und die Herklein halben theil von einander /
lege ihn zu vor in ein wenig in Essig / damit derselbige recht durch und
durch eindringe / die Endivien schneide gleichfalls klein / und mache
ihn