

## **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

6. Eine Mandel-Salsen.

**D**iehet die Mandeln im warmen Wasser ab / stoffet sie klein /  
treibet sie mit Essig oder Wein durch / zuckert selege ein wes  
nig / und trage sie also zu Tisch.

7. Eine Mandel-Salsen / auf  
andere Art.

**S**chälet einen Krän oder Meer-rettig / schneidet ihn würff  
lich / stoffet selbigen mit abgezogenen Mandeln / mischet ein  
wenig Semmel-Mehl darunter / und treibet ihn mit einer  
Fischbrüh durch.

8. Eine Weinbeer-Salsen.

**M**aschet gute schwarze Weinbeere aus einem Wasser / trockenet  
sie auf einem Tuch wieder ab / setzet sie mit ein wenig Wein in  
einem reinen Hafen zum Feuer / lasset selbige aber nicht süden /  
sondern nur allein aufspringen ; schlaget sie dann durch ein Sieb / las  
set dieses durchgeschlagene ein klein wenig dünsten / und hebet es auf  
zu beliebigen Gebrauch / fürnemlich aber zu mancherley schwarzen  
Brähen ; wie wol man sie auch an statt einer Salsen zum Gebraten  
aufsetzen kan.

9. Eine Weixel-Salsen.

**N**ehmet zeitige Weixeln / oder saure Kirschen / stoffet sie zusame  
den Kernen / treibet sie durch : wann sie u dick sind / güsset einen  
guten Wein daran / solten sie zu sauer seyn / kan man sie auch ein  
wenig zuckern.

10. Noch