

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

14. Eine Pertram - Salsen.

Sacket das Kraut klein/ beiset es über Nacht im Essig / legts dann in einen geläuterten Zucker / und lasset es so lang süden / bis dick wird : Wiewol auch esliche / an statt des Zuckers / ein geläutertes Honig gebrauchen / zuvor aber das Kraut mit etwas weicher Semmel-Brosam vermischen / und in einem Seiher oder Durchschlag durchreiben.

15. Eine Pertram - Salsen / auf andere Art.

Brüh die grüne Blätlein von Pertram ab / hacke selbige klein / stosse in einem steinernen Mörsel; nimm zu einem viertel Pfund desselben/ gleichfalls ein viertel Pfund Zucker/ oder drey achtel Maas schön geläutertes Hönig; läutere den Zucker / und lasse ihn ein wenig dick süden / würff alsdann den Pertram darein/ daß er ein und andern Wall damit aufschue / und die rechte Dicke einer Salsen bekomme: Eben so wird sie auch mit dem Hönig gemacht / und zu dem Gebratens aufgesetzt.

16. Eine Ampffer - Salsen.

Sosse einen Ampffer und Petersilien-Kraut mit einander in einem Mörsel/zwinge es mit Wein durch/güsse ein wenig Essig dazu/ streue Pfeffer und Zucker darein/und trage sie dann neben dem Gebratens zu Tisch. *

17. Eine Löffelkraut Salsen.

Brechet von dem Löffelkraut die Stiele herab/ waschet selbige / und lasset es wieder ein wenig ertrocknen ; hacket es auf das alle

* Banns beliebet/ kan man den Ampffer nur allein nehmen/ und das Petersilien-Kraut davon lassen.