

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

allerkleinste / thut es sie in ein Schüssellein oder Schällein / güsset ein wenig Wein daran / doch nicht zu viel / daß es annoch dicklicht bleibt / und zuckerts nach Belieben.

18. Eine gute Peterlein- oder Petersilien- Salsen.

Mann grünes Peterlein- oder Petersilien-Kraut / stosse es in einem Mörsel / und drucke den Safft davon; lege darnach eine Semmel-Brosam in Essig / biß sie weich wird / lasse ein Stück Zucker darinn zergehen / güsse den grünen Safft von Petersilien daran / lasse alles eine viertel Stund lang süden / treibe es dann durch ein Sieb / güsse es in eine Schüssel und laß kalt werden.



Oder :

Man kan auch Semmel-Brosamen in Wein und etwas Essig weichen / alsdann das Petersilien-Kraut auf das kleinste hacken / und zusamt der eingeweichten Semmel durchzwirgen / mit Zucker vermischen / auch harte Eyer klein hacken / und darunter rühren.*

19. Eine Holler- oder Hollunder-Blüh-Salsen.

Man kan gar schöne wohl ausgeschlagene Hollerblüh abstreifen / durch einen Durchschlag oder Sieblein den gelben Staub davon fegen / hernach mit heissem Wasser überbrennen / und wohl austrocknen; alsdann im Hönig oder Zucker süden / biß es dicklicht wird / wie eine Salsen / welche man zum Gebratens aufsetzen / zuvor ab / ehe man sie zu Tische träget / mit ein wenig Wein anrühren und dinner machen kan.

H h h ij

Oder :

* Auf diese Art kan man vom Brunntress / Salbey / Melissen / und allerlei grünen Kräutern / eine annehmliche Salsen machen.