

## **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

den kochen, was aber nicht auf einmal geschehen muß, da man sie z. B. auch in 3 Tagen, jeden Tag 3 Stunden kochen lassen kann. Dann passire sie durch eine Serviette und koche sie wieder ein, damit sie, wenn sie kalt ist, eine feste Sulz wird. Stelle es dann 2 — 3 Tage an einen kühlen Ort; stürze sie heraus, schneide sie in nicht zu dicke Streifen und trockne sie an der Luft.

### 9. Senf zu machen.

Stoße fein: 12 Loth Mandeln, eben so viel Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, mische 24 Loth süßes und 6 Loth bitteres Senfmehl gestebt darunter. Lasse dann  $4\frac{1}{2}$  Maß Aepfelmost so lange in einem Topf kochen, bis er nicht mehr schäumt, der Schaum muß immer abgenommen werden. Die Hälfte davon gieße unter fortwährendem Umrühren über das Gemischte, rühre es so lange, bis es kalt wird und lasse es über Nacht zugedeckt stehen. Die 2. Hälfte koch so lange, bis der 3. Theil eingekocht ist, vermische ihn dann mit dem Senf und fülle damit die Flaschen, welche an einem kühlen Orte aufbewahrt werden