

## **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

## Mancherley Salsen.

### 1. Niederländischen Senff oder Mostart zumachen.

**N**ehmet Senff-Mehl / so viel beliebet / machet guten Weins  
Essig süßend / güßet ihn auf das Mehl / und rühret es also wol  
ab ; will man es herb haben / salzet und pferffert es noch ein  
wenig ; oder man kan auch an statt deß Essigs einen Wein nehmen /  
alsdann aber das Salz und den Pfeffer davon lassen / so in eines jeden  
Belieben stehet / decket oder verbindet ihn aber wohl / damit er nicht  
ausriche.

### 2. Welschen Mostart zu machen.

**S**chählet und schneidet zwanzig Quitten / vor einander / neh-  
met die Kerne heraus / und schneidet sie ferner / und zwar jede  
zu sechs oder acht Stücklein / nach dem sie dick seyn / leget sie in  
einen stollichten Hasen / schüttet so viel Wein daran / daß er darü-  
ber gehe / und lasset die Quitten / zu einem Mus oder Brey / süßen /  
zwinget sie dann durch einen Seither / nehmet ferner drey vier tel  
Pfund Senff-Mehl / güßet ein Secklein guten Essig daran / lasset es  
drey Stunden an einander stehen / und rühret es hernach unter die  
durchgetriebene Quitten / thut zwey Pfund Zucker / ein Loth Mu-  
scat-Nüsse / Nagelein und Zimmel / jedes ein Loth dazu / alles zerstoßen /  
aber nicht gar klein / ingleichen auch vier Loth frische Citronen-  
Schellen / schneidet sie würffliche / rühret alles unter einander / und  
güßet / so er zu dick ist / noch mehr Wein daran.

Ⓔ 9 9 iij

3. Linen