

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

und wanns zu dick ist / güße noch ein wenig Wein daran / treibe es durch / ses auf eine Kohlpfanne / thue Butter / Pfeffer / Saffran / Muscaten-Blüh und Zucker / alles klein zerstoßen dazu / laß ungefehr so lang als harte Eyer darauf süden : nimm alsdann abgezogene Mandeln / hacke sie / aber nicht all zu klein / mische sie auch dazu / lasse alles zusammen noch einen Sud mit aufthun / richts an / streue Zimmet darauf.

10. Ein ander Wein-Mus von Eyerdottern.

Serklopffe vier Eyerdottern / in einen Messingen Pfännlein / güße ein viertel von einer Maas Wein daran / thue Zucker und Butter darein / und lasse es allgemach zu einem Mus auffüden ; indessen rühre es immer / daß es nicht zusammen lauffe / richts es an / und streue Muscaten-Blüh darauf.*

11. Ein Bier-Mus oder Bier-Brey.

Neibe ein Kocken : Brod nach Belieben / röste dasselbe im Schmals / thue es in einen stollichten Hasen / güße weisses Bier daran ; wilt du es aber kräftiger haben / so mische ein wenig Wein dazu / zuckers nach Belieben / laß so dick einsüden als man es essen mag.**

12. Ein Bier-Mus oder Bier-Brey / auf andere Art.

Schneide Kocken : oder Haus : Brod auf gemeine Art auf /

H wie
* Man kan auch die Dottern / wann man will / in einer Schüssel mit Wein anrühren / und auf der Kohlen auffüden lassen / weil sie in der Pfannen / leichtlich einen andern Geschmack an sich ziehen : wiewol auch einige dieses Mus bloß ohne Butter zumachen pflegen.

** Wann man dieses Mus von roth- oder braunen Bier machen will / kan es auch gar wol geschehen / aber den Wein darff man alsdann nicht darunter mischen. Oder / man kan auch an statt des Kocken, oder Weissen Biers / Weizenbier dazu nehmen.