

## **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

dann mit klar durchgesiebeten Zimmet bestreuet / und mit länglicht-  
geschnittenen Mandeln besteckt.\*

### 23. Eine Wägen-Butter.

**W**imm das gelbe von acht hart-gesoffenen Eyern/ thue noch so  
viel Butter als der Eyer dazu/ zuckers/ rühre es wohl durch ein-  
ander/ güß ein wenig Rosen- oder Zimmet- Wasser daran/ trei-  
be es durch einen Seiher/ so wird es anzusehen seyn/ wie kleine Würm-  
lein / streue Zucker darüber / und setze es auf/ an statt einer gemeinen  
Butter.

### 24. Ein Herbst-Mus.

**W**imm eine Hand voll Mandel/ Weinbeerl oder Corinthen und  
Rosin/ eines so viel als des andern; ziehe die Mandeln ab / und  
nimm von denen Rosinen die Kern heraus / die Weinbeerl aber  
klaube und wasche/ hacke es dann alles untereinander / doch nicht zu  
klein/ röste ferner ein Semmelmehl im Schmalz/ güß hernach Wein  
oder Keinsal daran/ zuckers und laß süden; rühre hernach das gehack-  
te darein/ würze es mit Zimmet und Cardamomen/ laß es noch ein-  
mal auf süden/ und richte es dann an.\*\*

### 25. Ein Schüssel-Mus.

**D**erklopffe fünf oder sechs Eyer / güß eine halbe Maas Kern/  
oder süßen Kam/ und ein wenig Rosen- Wasser daran / zuckers  
nach Belieben/ und klopffe es wol: nimm hernach eine Schüssel  
oder Tiegel/ bestreichs mit Butter/ güß den Kam mit den Eyern dar-  
ein

\* Wann man will/ können die Mandeln oben ein wenig verguldet/ und dem  
Tigel zwey schwarze Vaterlein oder Perlein an statt der Augen gemacht/ und  
also aufgetragen werden. Will man keinen Eyerlös nehmen / so kan es mit  
Brod und Mandeln auf jetzt besagte Art gemacht werden.

\*\* Dieses Mus kan man nach Belieben/ warm und kalt essen.