

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

43. Ein Zucker: Mus/ auf andere Art.

Mache ein paar Semmeln/ daran zuvor die Rinden herab
geschnitten worden/ in eine dick abgenommene Milch/ stosse
ein halb Pfund Zucker/ treib die geweichte Semmeln durch/
und thue den Zucker darein/ gůß ein wenig Malvasier daran/ mache es
aber nicht zu dinn/ laß süden/ seße es in den Keller/ daß es erkühle/
und gib es dann zu essen.

44. Ein Mus von Pistacien- oder Krafft-
Nüßlein.

Mache einen Schnittten weißes Brod/ weiche dasselbe in eine Ca-
paunen- oder Hünere Brüh/ und thue ein wenig Capaunen-
Sulken dazu; dann stosse ein gut Theil weiß/ und grüner
Krafft: Nüßlein/ und einige Melonen Kerne/ mit Wasser ab/ zwinge
sie dann mit zuvor eingeweichten Brod durch/ laß süden/ und ehe du es
anrichten wilt/ rühre zuvor zwey lind- gesottene Eyerdottern darein/
und streue Muscatenblüh darauf.*

45. Ein Mus von Pistacien- oder Krafft: Nüß-
lein/ auf andere Art.

Sosse Mandeln/ auch weiß und grüne Nüßlein und Melon-
Kerne/ mit ein wenig Rosen- oder frischen Wasser gar
klein/ treibs mit einem dinnen schlipfferichten Gersten- Brüh-
lein/ zu einer dicken Mandel- Milch durch; nimm ferner den halben
Theil der Milch/ und weiche zwey Schnittten weiß- gebettes Brod
darein/ treibe selbige durch einen Durchschlag/ zerklöpffe zwey unge-

J iij

sotte-

* Wann dieses Mus für einen Krancken/ so nicht schlaffen könnte/ dienen
solte/ tan man mit obigen Nüßlein und Melonen- Kernen/ auch ein klein we-
nig weissen Mahen- Saamen anstossen.