

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

ner einen Meiß / waschet denselben mit einem laulichten Wasser / und wann er wieder dürr und trocken worden / stoffet ihn zu einem ganz klaren Mehl / rüret solches mit einer kalten dick-abgenommenen Milch an / daß es wohl glatt aber nicht zu dinn werde: lasset hierauf eine andere gute Milch süden / und werfft / so bald sie zu süden anfängt / das mit der kalten Milch zuvor angerührte Reis-Mehl / zu samt denen Mandeln darein / rührt es fleißig um / daß es nicht bugigt werde / und lasset es also eine Weile süden / thut zu legt Zucker darein / und streuet / wann ihr es anrichten wollet / Zimmet und kleine Weitzbeerl darauf.*

48. Ein Handel - Mus / auf
andere Art.

MAn nimmet ein Pfund Mandel / ziehet sie ab / und hacket acht hart gesottene Eyer wohl klein / stoffet die Mandeln / aber nicht zu hart / thut solche in einen Reibscherb / würfft Zucker darein / und treibet alles unter einander / schüttets hernach in eine Schüssel / macht einen Löffel in Malvasier naß / streichet es mit selbigem über sich gleich einem Berg schön glatt in die Höh / und bestreuet es mit Zimmet.

49. Noch ein Handel - Mus / auf
andere Art.

Stoffet Mandeln / nehmet eine gute süße Milch / und zu einer Maas derselben das Weiße von sechs Eyern / zerklöpffet die Milch und Eyer weiß wohl zusammen / rührt die gestoffene Mandeln / wie auch Zucker und Rosen-Wasser darunter / lasset es einen Sud thun / und gebt es also kalt zu essen.

50. Ein

* Hieby ist zu merken / daß man das Reismehl zu erst allein mit der kalten Milch anrühre / und alsdann erst die Mandeln darunter mische.