

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

wenig dicklicht wird: Es muß aber stets gerühret werden/und nit recht süden/ sondern nur gleichsam quellen: dann tragt es auf/ und streuet zuvor ein wenig Zucker und Zimmet darauf.

56. Citronen-Mus / auf andere Art.

MAn nimmt eine Citrone/und reibet die äussere gelbe Schelfen an einem Reibeisen ganz herab/ in ein Napflein; dann thut man das Marck/wann zuvor die Haut und Kern davon genommen worden/ besonders in ein Schüssel/ und rühret dasselbe wol mit Zucker ab; hernach wird ungefehr eine kleine Hand voll geriebenes Rocken-Brod genommen / und in ein klein wenig Butter gröstet: (wem aber von Schmalz zu essen nicht beliebet/der kan halb so viel Zucker als des Brods nehmen / und den Zucker samt dem Brod in ein Pfännlein thun/ und beedes mit einander rösten lassen; aber man muß fleissig umrühren/und acht haben/das es sich nicht anlege; dann thut mans in ein Haselein/güsst einen Wein daran und läffet es aufsüden: zuletzt wird das Citronen-Marck darunter gerühret; ist es dann zu sauer/ so zuckert mans noch ein wenig/ doch das es nicht zu süß werde/ und wann es zu dick / kan man ihm mit ein wenig Wein helfen/ und also läffet man es noch einen Sud mit aufthun; endlich wird die geriebene Schelfe samt ein wenig geriebener Zimmet / oder Trisanet darunter gerühret/das Mus vom Feuer genommen und angerichtet.

57. Ein Quitten-Mus.

Mimm ein paar Spält oder Schnitten von einer Quitten-Latwerge oder Quitten-Brod/ güsse ein wenig roth / oder weissen Wein daran/ laß in einer Schüssel weichen/ röste dann ein geriebenes weisses-oder auch nur Rocken-Brod/ (so man vor kräftiger hält/) im Schmalz/schütte die zuvor eingeweichte Quitten-Latwerge/ zusamt dem Wein / auch darein; ist dessen nicht genug/ so güsse noch mehr dazu/zuckers/ und laß ein wenig in einem Pfännlein aufsüden: