

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

auffüden: schütte es alsdann in einen stollichten Hasen/ und laß es fern
 ner wohl süden/ daß es glatt werde/ wie das bald hernach beschriebene
 Weinbeer-Mus.

58. Ein Dattel-Mus.

Die Kern aus denen Datteln zusamt dem einwendigen
 weissen Häutlein heraus/ hacke sie klein / und wann sie vier
 Stunden im Wein geweicht/ setze sie hernach zum Feuer/ und
 laß süden; röste indessen ein weiß geriebenes Brod im Schmalz/ güß
 den Wein zusamt denen Datteln darein/ würge es mit Zimmet und
 Zucker/ laß süden/ und trags alsdann auf.*

59. Ein Feigen-Mus.

Dacke die Feigen und süde sie im Wein/ reibe alsdann Leb- oder
 Pfeffer-Kuchen und Kocken-Brod eines so viel als des andern
 dorn/ röste es zusammen in Butter/ und güß den Wein zusamt
 denen Feigen darein/ kochet es alsdann zu einem Mus/ streue Zimmet
 und Zucker darunter/ und richte es an.

60. Ein Feigen-Mus/ auf andere Art.

Nehmet Feigen/ klaubet sie schön/ sind sie aber alt/ so waschet
 selbige aus frischem Wasser/ schneidet sie alsdann klein/ thut
 in ein Häselein / güßet Wein und ein wenig Wasser daran;
 weicht inzwischen ein Stücklein Leb- oder Pfeffer-Kuchen im Wein/
 treibt ihn durch einen Seiser oder Durchschlag in das Löpfelein an
 die Feigen/ thut Saffran/ oder auch ander gutes Gewürk daran/ zu-
 ckert und setzet es auf ein Kohlfeuer und lasset es süden biß es eine feine
 Dicke überkommt.

R ij

61. Ein

* Wolte jemand der Wein nicht belieben/ absonderlich so es für Krancke
 dienen sollte/ kan man an dessen Statt gar wohl eine ungesalzene Hüner-Brüh
 nehmen.