

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

sie weich werden/treibe sie durch/ und schlage vier oder fünff Eyer dazu/rühre sie zusamt ein wenig geriebenen Eyer: Brod darunter / thue Zucker daran / schmiere eine zinnerne Schüssel mit Butter/ und güsse dieses Aepffel-Mus darein/laß auf einer Kohlen/oder in einem Bach: Deselein/ worinnen es zwar schöner wird/ auffüden/ streue dann ein Trisanet darauf/ so ist es fertig.

65. Noch ein Aepffel- Mus.

Dstlich thue ein wenig Bach:Schmaltz in einen stollichter Hasen / dann schähle die Aepffel/ und schneide sie fein dünn/ wie man die Quitten zu einer Latwergen/ zu zerschneiden pfleget/ und zwar auf das Bach:Schmaltz in besagtem Hasen/ güß ein wenig Wasser daran/ setze es in eine Blut und laß wacker süden; wann sie nun gefotten haben/ rühret man sie ab und zuckerts viel oder wenig/ nachdeme mans süß oder säuerlicht haben will/ und richtet es also an: oben auf wird es noch einmal gezuckert/ oder aber ein Trisanet darauf gestreuet.

66. Ein Aepffel- Mus im Kern.

Die Aepffel müssen auf die bey vorhergehenden Mus beschriebene Art in einem Topff oder Hasen eingeschnitten werden; dann güßet man ein südendes Wasser daran/und läßt sie wohl süden/ wie einen Brey; wann sie gefotten seyn / wird in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß gemacht/ dann thut man ein paar grosse Kochlöf: fel mit Mehl ins Schmaltz und röstet es; ferner nimmt man einen guten Kern/ und zwieret das geröstete Mehl mit an/ daß es dünner ist als ein Sträubelein: Teig/ rühret es unter die Aepffel/ lasset es also süden/ thut ein klein wenig Saffran darein/und wendet den Hasen fein offte herum/ daß das Mus nicht stinckend werde: es muß aber in der Dicke seyn/ wie sonst ein gemeiner Brey.