

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

und güsset es hernach in eine Latwergen: dann thut man Zucker und Trijanet darein/und lasset es sieden.

71. Ein Nuss - Mus.

Dosset drey Knoblauch-Zehen/samt einer Hand voll welscher Nüss-Kern/beedes unter einander gar klein; nehmet darnach eine Hand voll Brosamen von einem Beck oder Semmel / thut sie in eine südende Fleischbrühe / und lasset es so lang süden biß weich ist: thut es alsdann wieder heraus zu den gestoffenen Nüssen/und treibts mit einander durch einen Durchschlag; darnach salt und pfeffert es wohl/ güsset besagte Fleischbrühe/worinnen die Beck-Brosamen gewesen/zu den durchgetriebenen/biß es recht an der Dicken wird/wie ein Mus seyn solle/ und lasse es auf einer Kohlen süden: wann es nun zu Tisch getragen werden sollen/ streuet zuvor Pfeffer darauf.

72. Ein Prinellen-Pflaumen, oder Zwetschgen-Mus.

Alsche Prinellen oder geschälte Pflaumen / laß selbige im Wein süden biß sie weich werden; treibts nachmal durch ein Sieblein/ röste geriebenes Rocken-Brod im Schmalz/und güsse die durchgetriebenen Pflaumen daran/zuckers/und laß noch einmal aufsüden.

73. Ein Mus von gedörreten Zwetschgen.

Nehmet schöne rein'ich aufgedörrete Zwetschgen/ thut die Kerne heraus/ und kleine Weinbeerlein oder Corinthen ein gut Theil mehr/ als der Zwetschgen gewesen/da u/ stoffet es alles in einen Mörsel klein/ thut es zusammen in ein Häfelein/güsset Wein daran/ lasset es wohlweich süden/ treibets durch einen Seiber / röstet weißgeriebenes Brod / zuckert es zimlich wohl/ und vermischet es mit den
durchs