

## **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

Kimmerlingen heraus südet/so güß ein wenig Wasser dazu/ und lasse sie ferner wohl weich süden: ungedacht eine viertel Stund zuvor aber/ ehe du sie anrichten wilt/ würff eine gute Hand voll Agrest/oder unzeitiger Trauben-Beere hinein/und laß es so lang mit aufkochen/ biß die Beere weich sind: darnach salze / und richte es an.

### 80. Ein Kirbis- Mus.

**N**imm die Kirbis / schähle sie/ und thue einwendig das Marck und den Kern auf das schönste heraus: richte es hernach allerdings auf gleiche Weise zu/wie bey erst-gedachten Kimmerlings Mus bereits angezeigt worden.

### 81. Ein Melonen- oder Pfebern- Mus.

**D**ieses Mus wird auf die gleich jeso beschriebene Art gemacht/ wie das Kirbis und Cucummern- Mus: daher es hier zu wiederholen unnöthig.

### 82. Ein Grünes Mus.

**N**ehme ein weißes Brod / weiche dasselbe im Wein/ und treibe es hernach durch ein enges Sieb in ein Töpfflein/ lasse es eine gute Weile süden: inzwischent stoffe Petersilien-Kraut/ zwingeden Safft heraus/ und thue denselben in das Mus / lasse es aber mit dem grünen Safft nicht mehr süden/ damit es schön grün bleibe: alsdann streue Zucker und Ingber darauf.

### 83. Ein Blattes Mus.

**N**ehme blaue Korn-Blumen/ pflücket die Blätter davon / darnach waschet und reibet sie in einem Reib-Topff klein / güßet Rosen-Wasser daran/und zwingets durch ein Tuch; nach dem zuclert/