

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

zuckert/ und rühret es unter abgeriebene Mandeln : es darff aber nicht
gesoffen werden/so bleibt es schön blau.

84. Ein braunes Mus.

Nehme Pfeffer-Kuchen und halb so viel Semmel-Mehl / röste
beedes/ oder nur zum wenigsten das Semmel-Mehl/im heißen
Schmalt; darnach güsse Wein daran / zuckere und würze es
mit Ingber/ Zimmet und Nägelein/ laß zu einer rechten Dicke einfü-
den/ und rühre es oft um / damit es nicht anbrenne : wann mans nun
anrichten will/so streuet man klein- und würfflich-geschnittene Citro-
nen-Schelffen darauf.

85. Ein Reiß in der Milch.

Nehme ein viertel Pfund gelaubten Reiß mit südendem Was-
ser an / und wasche ihn hernach im kalten Wasser wieder aus ;
thue alsdann in einem reinen Topff oder Hasen ein wenig fri-
sches Schmalt/ lasse es darinnen umlauffen/ schütte den Reiß dazu/
mache in einer Pfanne eine Maas ganzer Milch / von welcher der
Kam noch nicht angenommen worden / südend / güß dieselbe über den
Reiß/ setze ihn von fernem zum Feuer / und gib im Kochen gute Ach-
tung/ dann er legt sich gerne an : wann er nun die rechte Dicke erlanget/
so würff ein Stück Butter dazu/ und lasse es mit hinein süden : zulest
nimm ihn vom Feuer/ würff ein wenig Salz darein/ laß ihn aber als-
dann nicht mehr süden/ dann er laufft sonst zusammen ; wann er dann
angerichtet worden / so bestreiche ihn oben mit Butter.

86. Ein Reiß in der Milch / so süß / auf andere Art.

Der Reiß wird auf die gleich jeso Num. 85. beschriebene Art als
ledings zugerichtet/ wann er dann fertig / rühret man so viel
Zucker darunter als man vor nöchig erachtet / und densel-
ben