

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

gehackte Mandeln und Zucker darunter / güsse ein wenig Rosen-Wasser hinein / und thue etwas frische Butter daran / reibe alles wohl durch einander / und gib es also kalt zu essen.

90. Ein Schwaden-Mus in Milch.

Brüheden Schwaden mit heissen Wasser an / und trockne ihr wieder ab ; röste denselben hernach im Schmals / (wiewol es auch verbleiben kan / und er ungeröstet vor besser gehalten wird) güsse eine gute dicke Milch oder Kern daran / lasse ihn kochen ; wann er nun soll angerichtet werden / würff zuvor ein wenig Salz darein : richte ihr alsdann an / und streue Zimmet und Zucker darauf. *

91. Ein Hirs-Mus in der Milch.

Zerstlich brühe den Hirs an / und trockne ihr wieder ab ; röste denselben alsdann im Schmals / (wiewol dieses eben nit nöthig) lasse eine gute Milch in einer Pfannen südend werden / güsse selbige nach und nach an den Hirs / und mache daß er ferner gang gelind bey einem Kohlfeuer süde ; gibe ihn mit Saffran / und gib Achtung / daß er nicht brandig und stinckend werde : zerklöpffe indessen Eyer / rühre selbige zu lesth darein / und richte ihn / wann er zuvor gesalzen worden / in eine Schüssel. **

92. Ein Hirs-Brey / auf andere Art.

In einem Seidlein Hirs nimm vier Maas Milch / (wiewol man auch nach Belieben Kern darunter mischen kan / dann so ist er besser /) brühe den Hirs mit südenden Wasser an / und wasche ihn

L iii

* Man kan den Schwaden auch in Fleischbrüh kochen / und zwar eben auf die Art / wie von dem Reiß in Fleischbrüh gemeldet worden.

** Wann man wil / kan man unter diese Mus auch klein gehackte Mandeln / Zucker und Rosenwasser mischen : wie bereits bey Beschreibung des Reiß-Muses gedacht worden.