

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

108. Ein Vanaden- oder Brod: Mus/
mit Oel.

Schneide Semmeln auf/ wie zu einer Suppen/ thue sie in et
ne südende Fleischbrühe/ lasse sie nicht lang süden; darnach güß
se frisches Baumöl darein/ und rühre gar gemacht un: er ein:
ander/ lasse es aber mit dem Oel nicht mehr süden/ dann es wird sonst
bitter/ sondern richte es nur gleich an.*

109. Ein anders Vanaden: Mus.

Schneide Semmeln auf/ wie zu einer Suppen/ güsse eine sü
dende Fleischbrüh darüber und laß sie weich süden/ thue als
dann Muscaten: Blüh und Cardamomen/ wie auch ein
Stück Butter darein/ und lasse es auf süden/ darnach zerklöpffe es
liche Eyer/ und rühre sie mit hinein.

110. Ein Rocken- Brod: Mus.

Neibe Rocken: Brod/ röste dasselbe hernach im Schmals/ güß
se Wasser und Fleischbrühe daran/ würze es mit Muscatnuß/
Ingber/ Pfeffer und Nägelein/ und lasse es also lang süden/ biß
es dich genug düncket; alsdann richte es an.

111. Ein Rocken: Brod: Mus/
auf andere Art.

Das Brod wird aufgeschnitten wie in eine Suppe/ so viel/
und so dick/ als man es haben will; dann thut mans in einen
Hafen/ güsset eine gute Fleischbrüh und ein wenig Wasser
daran/ würfft ein Stück Bach: Schmals hinein/ und lässet es wohl
süden/

* An statt des Oels kan man zu diesem Mus auch Butter nehmen.