

## **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

süden/ ist hret es feinst/ daß es nicht brockicht / auch nicht zu dick und zu dünn wird: beliebet/ so ran man dieses Mus ein wenig pfeffern/ und ehe man es anrichtet/ noch ein Stücklein Butter daran thun/ und auffüden lassen.

## II 2. Ein Strauben - Mus.

**N**ache die Strauben/ wie nach gehends in dem Theil von denen Küchlein und mancherley Gebächenen gelehret wird; hacket selbige klein und röste sie trocken / dann sie geben selbstien Schmalz: nach diesem güsse dicke Milch und Rosen- Wasser daran / und lasse sie auf einer Kohl- Pfanne auffüden/ so lang/ biß es dick dick genug zu seyn düncket / zuckers alsdann/ salze es auch/ wann du es fast anrichten wilt/ und streue zu lest Zimmet darein. \*

Hierauf folgen die in diesem Theil mit begriffene

## Kooche.

### I. Ein Krebs- Kooch.

**N**ützlich werden die Krebse mit heissen Wasser überbrennet und abgebrühet/ das Bittere in der Nase zusamt dem blauen Aeserlein heraus genommen/ und die Krebse nachmals in einem Mörsel gestossen/ gute süße Milch daran gegossen und durchgezungen/ dann vier oder fünf Eyer darein gerühret/ Butter in einer Schüssel zerlassen/ und alles zusammen darein gegossen: zu lest gibt man oben und unten starck Feuer/ salzet und pfeffert es/ und zuckerts/ so man will/ nach Gefallen.

M iij

2. Ein

\* Man kan auch dieses Mus/ an statt der Milch/ mit Wein oder Fleischbrühe machen/ und alsdann Zucker und Trisinet darein streuen.