

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

96. Pfeffer - oder Zimmet-Müßlein.

Man nimmet ein frisches Ey / verklopffet es wohl / rühret einen Bierding oder viertel Pfund schönen rein-gestossen und durch gesiebten Zucker / wie auch eben so viel schönes Mehl / eine ganze klein-gestossene Muscatnus / und zween Löffel voll Zimmet / oder Rosen-Wasser darein / rühret alles wohl durch einander / wircket solches auf einem Bret / mit gar wenig Mehl ab / walchert ihn aus / drucktet mit einem dazu gehörigen Eisen kleine Plätzlein daraus / und formiret sie von freyer Hand / nach Belieben : leget selbige dann auf ein Blech / welches zuvor mit ein wenig Butter bestrichen worden / setzet es in den Ofen / und lässet sie backen / aber nicht gar zu hart. *

97. Pfeffer-Müßlein / auf andere Art.

In einem ganzen Ey nehmet einen Bierding Zucker / und eben so viel Mehl / ein halb Loth Zimmet / wie auch Cardamomon und Muscatbläh / jedes ein Quint ; dann würfflicht : geschnittenen Citronat und Citronen / Schellen nach Gefallen / verfertiget sie im übrigen / wie bereits oben-beschriebene : Man kan sie / aber zuvor ein wenig stehen und ertrocknen lassen / und so dann erst / wie befannde / abbachen.

98. Wiffzig.

Wieret ein halb Pfund schönes Mehl mit drey Achtel : Maas Rosen-Wasser / und einer halben Maas Kern oder süßen Kam / an / (doch muß man des Rosen-Wassers mehr nehmen als des Kerns /

Jiiii

damit

* Wann man obbefagter massen das Zimmet-Wasser nicht dazu nehmen will / kan man ein halbloch Zimmet davor darunter rühren / und also Zimmet-Müßlein machen / verlanger man aber Pfeffer-Müßlein / so bleibet das Zimmet- und Zimmet-Wasser davon / und wird allein ein Quint klein-gestossener Pfeffer davor darunter gerühret.