Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Rutten Koch zumachen

Nimb 3. grosse Ritten nichts mit sambt der Heller ihnen
werfen bey sich und verrahm, darnach Salz, Pfeffer, und
Ming es durch ein Tüch, das geschwind weich und warmb wird,
so geht es Leibes durch, ist alles durchgetrieben so Nimbt
ein wenig Milch und mischt mit ein, rubren Kochelöffel auf
einer Seithen Thun gleich nach deinem Belieben zubereit, dann
das gar klar in einen Topf abgestrichen das treibt darnach
Nimbt ein Löffel Milch und tuts in die durch
getriebene Ritten, und mischt alles Ihnen wohl bis die ar-
beit auf diese weis hat alle sein gebracht, darnach
nach der gerichtet so Nimbt zwei Heller warm, welche
gering gerichtet ist, so macht es mit Löffel auf ein Teller
so lang du willst, alsdann ein wenig Butter, od auf ein
Stuck ein Kuce darab gebraten, so ist es fertig.

Reis Koch zumachen

Nimb den Reis gar und mit milch ab, wie erst es kein
milch mehr darbey ist, und mit etwas Zucker so es etwas
darnach Thut auf ein Schüssel und lass Kal werden, und
geniessen in einem Morgen wenn abgeschnitt, pers weicht
Kündig darnach Fett zu Kuchl wenn nun schon Fastnacht
Kleie, Nimb 3 Eier und treibt in einem wenig
ab, wie zu andern Koch, darnach Nimb den reis und mach