

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

weich werden, hernach schäle die Haut herunter, und schneide das weiche herab, treibe es durch, nimm eine messingene Becke oder Reib, ein halb Pfund Zucker und 3 Löffelvoll Wasser, lasse es schön dick einsieden, daß alle Feuchtigkeit weg kommt, rühre es in einen Weidling, und laß es auskühlen, nimm von 14 Eiern das Klar, und schlage es zu Schnee, und nimm von diesem Schnee in das Abgetriebene, rühre es eine halbe Stunde, dann nimm wieder von diesem Schnee, und rühre eine ganze Stunde, bis das Eierklar gar ist, nimm zuletzt klein geschnittene Limonieschalen darunter; dieses Abgetriebene gib in eine Pastetenschüssel, streiche es auf, wie einen Berg, zuckere es ein wenig, mache einen Kreuzschnitt, und backe es langsam; aber nicht zu viel, sonst fällt es zusammen. Wann du es zur Tafel gibst, zuckere es noch einmal.

Reis = Schleim mit Farben.

Wasche und reinige ein halb Pfund Reis, siebe eine Maß Milch, und gib den Reis hinein, dann laß ihn ein wenig dünsten. Wenn der Reis weich genug ist, so treibe ihn durch einen Durchschlag. Hernach treibe gut ein und ein halb Viertel Butter in einem Weidling famig ab, und gib den durchgeschlagenen Reis mit an Zucker abgeriebenen Limonieschalen hinein, zuckere ihn, und verrühre ihn gut mit 6 Eyerdottern und 2 ganzen Eiern. Nun schmiere ein Blattel mit einem Reife mit Butter, gib einen Theil des Reises 2 Fingerhoch in den Model, den andern Schleim kannst du abtheilen, und verrühre die Hälfte hievon mit Allermesssaft, die andere Hälfte mit Spinatsaft, du kannst auch noch einen dritten Theil