

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

mit Schokolade braun färben, die verschiedenen Farben gib nun zierlich in den Model, setze ihn in den Backofen, und laß ihn langsam backen. Wann er ausgebacken ist, so nimm den Reif hinweg, bestreue den Schleim mit Zucker, und er ist fertig.

Gestoffenes Reiskoch.

Gib in ein Kastrol 4 Händevoll geklaubten Reis, wasche ihn mit stedendem Wasser, dann stoße ihn recht fein, gib ihn wieder in ein Kastrol, und ein Stückel Vanille darzu, gib Milch daran, dünste ihn, daß er ein dickes Koch wird, dann passiere es durch ein Sieb, gib es wieder ins Kastrol und ein wenig Milch hinein, röste es, dann schlage 3 Eyerdotter daran, röste es noch ein wenig, dann gib es in einen Weidling, und einen guten halben Viertel Butter darein, treibe es pflaumig ab, schlage 7 Eyerdotter daran, zuckere es, daß es süß genug wird, treibe es recht gut ab, dann gib von 5 Ehern den Schnee darunter, schmiere ein Kastrol mit Schmalz, gib ein wenig Koch hinein, streiche auf Oblaten Eingesottenes, gib eine Lage hinein, und wieder Koch, dann wieder Oblaten, wieder Koch, so fort, bis es gar ist, dann backe es.

Scheiterhaufen.

Schneide Schinbeindl zu Schnitteln, nimm eine kalte Milch, tunke die Schnitteln hinein, und wieder heraus, und lege sie auf einen Teller; dann schlage auf 2 Kreuzer Semmeln 4 Eyer auf eine Schüssel, klopf sie ab, und salze sie; dann nimm eine Rein, gib Butter oder Schmalz hinein, und laß es heiß werden; tunke