

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

Gewürz dazu, laß sie gut kochen, bis die Soß klar ist, richte die Karbonaden zierlich in eine Schüssel und gib die Soß darüber.

32. Gefüllter Reis.

Siede ein halbes Pfund Reis, nachdem er ausgewaschen ist, in 1 Maß Rindsuppe so lange, bis sich die Suppe ganz verdunstet hat, wobei man darauf Acht haben muß, daß er sich nicht anlegt, dann lasse man ihn auf einem Teller auskühlen. Indessen treibe ein großes Stück Krebsbutter ab, schlage 4 oder 5 Eier daran, thue dazu eine Handvoll blattlet geschnittenes Mark, salze und würze es. Ist das geschehen, dann schütte den Reis darein, verühre ihn. Weiters nimm Prieseln, überbrenne sie, schneide sie blattlet, thue dazu Krebschweiserl, ein wenig feine Schwämme, Spargel, grüne Erbsen, und lasse dieses alles gut dünsten; schmiere ein Kasserol mit Butter, gib dann eine Lage Reis, dann eine Lage von dem Gedünsteten, und fahre damit abwechselnd so lange fort, bis das Gedünstete zu Ende ist, dann mache einen Deckel von Reis darauf. Bestreiche das Ganze mit zerlassener Butter und einem Eierdotter. Backe es in dem Rohr und gib's zu Tisch.

33. Schöpfenschlägel.

Klopfe den Schlägel mürbe, wasche ihn im kalten Wasser, salze ihn, spicke ihn mit Speck, Knoblauch und Salbei und lasse ihn zugedeckt über Nacht stehen; gieße etwas Rindsuppe daran, brate ihn im Rohr und begieße ihn öfters mit dem Saft; auch kann man öfter sauern Rahm darüber geben.