

## **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

Treibe einen guten halben Viertelg Butter flaumig ab, schlage 6 Eier, eines nach dem andern, daran, verrühre jedes gut und menge den Reis mit hinlänglich Zucker und Zimmt darunter. Bestreue ein geschmiertes Kasserol mit Semmelbrösel, mache darin eine Lage von dem Reis, dann eine Lage von guten Äpfeln, in dünne Spalten geschnitten und wiederhole dies abwechselnd so lange, bis der Reis zu Ende ist, dann backe ihn langsam in dem Rohr, stürze ihn auf eine Schüssel und besäe ihn mit Zucker.

### 8. Rahmstrudel.

Lasse in einem Seidl lauen Wasser ein Stückel Butter zergehen. Nimm dann auf ein Nudelbrett 2 Seidl feines Mehl, Salz und 2 ganze Eier, mache davon mit dem Wasser einen Teig an, doch so, daß er nicht zu fest oder zu lind wird, arbeite ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, decke eine warme Schüssel darüber und lasse ihn rasten. Treibe in einem Weidling 10 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 4 oder 5 Eier daran, ein Seidl Rahm, eine Handvoll fein geriebene Semmelbrösel, walke und ziehe den Teig so dünn als möglich aus, schneide das Dicke davon weg und streiche das Abgetriebene mit einem Kochlöffel darauf, streue Weinbeerln darüber und rolle ihn locker zusammen. Lasse dann in einem Kasserol gliedhoch Milch mit einem Stückel Butter siedend werden, lege den Strudel rund hinein, backe ihn in dem Rohr, so daß er eine Farbe bekommt und recht hoch aufgeht, richte ihn auf eine Schüssel und bestreue ihn mit Zucker.

### 9. Guter Reisstrudel.

Mache einen Strudelteig, wie zu dem Rahmstrudel decke einen warmen Weidling darüber und lasse den Teig