

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

auch gestoßenen Zucker und Limonieschalen darzu, schlage 4 Dötter und 4 ganze Eyer, eines nach dem andern, darunter, und verrühre es nochmals gut; dann gib es in einen mit Butter geschmierten Model, und backe es; endlich zuckere es. Du kannst dieses zu Wandeln, oder zu Reisstrudeln verwenden.

Reisbirnen oder Reisäpfeln.

Bereite den Reis und dünste ihn, wie den Vorigen, gib ihn in ein wenig abgetriebene Butter, schlage dann ein oder 2 Eyer darein, gib Zucker und Limonieggeruch darzu, nimm hernach ein aufgelopftes Ey und etwas Reis auf die Hand, und mache eine Birne oder einen Apfel daraus, dann lehre die Birne oder den Apfel im Mehl um, und fahre so fort; nun backe sie lichtbraun im Schmalz, stelle dann die fertig Gebackenen auf eine Schüssel, und stecke einen Stengel von kleingeschnittenen Pomeranzenschalen auf die Birnen, auf die Äpfel aber thust du ein rundes Stückchen Pomeranzen, so, daß es eine Boke formirt; dann setze selbe an einen warmen Ort, daß sie nicht auskühlen; ferner siede ein Seitel Obers mit Limonieggeruch, schlage 4 Dötter in ein Hafel, rühre sie, gieße das siedende Obers darauf, und sprüde es; dann thue den Milchschatto in eine Schale, und stelle sie auf die Tafel zu den Birnen oder Äpfeln hin.

Reispasteteln oder Reistriezeln.

Puze den Reis wie bewußt, koche ihn in der Milch weich, jedoch muß er von der Milch saftiger seyn, wie die vorigen, dann salze ihn geschmack, und gieße ihn,