

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

wenn er gekocht ist, auf ein flaches Tortenblattel, hernach streiche ihn mit dem Messer flach auseinander und laß ihn auskühlen. Willst du Pasteteln haben, so stich den kalten Reis mit dem Ausstecher aus, oder schneide Striezeln daraus; dann lege zwey Pasteteln oder zwey Striezeln auf einander, und fülle sie mit einem Eingesotenen; dann kehre sie in aufgeklopfte Eyer um, backe sie im Schmalz, und besäe sie endlich mit Zucker.

Reisstrudel.

Koche den Reis wie bewußt, gib ihn, wenn er ausgekühlt ist, in abgetriebene Butter, und rühre es gut mit einander ab, thue klein gehackte Limonieschalen und Eyer, so viel du brauchst, hinzu; mache hernach einen Strudelteig an, ziehe ihn aus, lege den abgetriebenen Reis darauf, und streiche ihn mit dem Messer auseinander; dann rolle ihn zusammen. Nun schmiere ein flaches Tortenblattel (welches einen Reif hat), gib den Strudel hinein, und backe ihn schön langsam.

Gedünster Reis mit Zimmet.

Wasche den Reis aus, thue Butter in eine Reine, gieße siedende Milch darauf, (und zwar auf ein Pfund Reis eine Maaß Milch), laß ihn dünsten, kehre ihn dann öfters mit dem Schäuferl um, daß er sich nicht anlegt; hernach salze ihn ein wenig, und laß ihn so ausdünsten, daß ein Körnlein von dem andern fällt; dann richte ihn auf die Schüssel, und besäe ihn mit Zucker und Zimmet.

Aufgegangener Reisschleim.

Puze den Reis wie bewußt, gib Milch darauf,