

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

ste ihn mit der Hand breit, so daß er einen Fingerdick wird; und schneide mit dem Messer die Nudeln ab; dann gib in eine Reine Butter und Milch, lasse sie sieden, und lege die Nudeln hinein, welche aber so tief seyn muß, daß sie die Nudeln bedeckt; dann laß sie dünsten. Wenn du siehst, daß sich die Nudeln unten anlegen; so kehre sie mit dem Schäuferl um, und laß sie zugedeckt dünsten. Wenn sie nun ausgedünstet sind, so trenne mit einer Gabel die Nudeln, daß sie auseinander fallen, und schöne Kamern machen, dann richte sie an, und gib sie auf die Tafel.

Brennendes Vanille = Koch mit Rhum oder Weingeist.

Es wird ein Viertel Pfund fein gestoßener Zucker mit 8 Eyerdottern gut abgerührt, bis dasselbe ganz schäumig wird; dann kommen 4 Loth gestoßene, altgebackene Biskoten und 6 Loth zerlassene Butter darzu, von 6 Eiern wird das Klar zu einem Schnee geschlagen, und langsam darein gerührt, und ein Stangel fein gestoßene Vanille darzu gegeben. Dann wird ein flaches Kastrol, oder eine darzu passende blechene Reiffschüssel gut mit Butter ausgeschmiert, die gerührte Masse hinein gegeben, ganz behuthsam in zwey Fingerhoch siedendes Wasser gesetzt, gut zugedeckt, und in eine Röhre gestellt, damit es immer siedet, man sorge aber, daß kein Wasser zum Koch hinein kommt. Wenn es eine Stunde gekocht, und vollends aufgegangen ist, so wird es, so bald man es braucht, auf die gehörige Schüssel herausgestürzt, von oben mit gutem Rhum, oder Wein mit Zucker begossen, daß es gut süß wird, und dann zur Tafel.