

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

daß sie nicht liegen, sondern stehen, dann nimm 1 Ey und 1 Eyerdotter, sprüde sie ab, und gib ein wenig Milch dazu, salze oder zuckere sie, wie du willst, gieße sie dann neben den Nudeln in die Schüssel, und backe sie in der Röhre so, daß sie schön aufgehen, und eine schöne Farbe bekommen, dann sind sie fertig.

Reis = Schleim mit Farben.

Wasche und reinige ein halb Pfund Reis, stede 1 Maß Milch, und gib den Reis hinein, dann laß ihn ein wenig dünsten. Wenn der Reis weich genug ist, so treibe ihn durch einen Durchschlag. Hernach treibe gut 1 und ein halb Viertel Butter in einen Weidling samig ab, und gib den durchgeschlagenen Reis hinein mit an Zucker abgeriebenen Limonieschällern, zuckere ihn, und verrühre ihn gut mit 6 Eyerdotter und 2 ganzen Eiern. Nun schmiere ein Blattel mit einem Reife mit Butter, gib einen Theil des Reifes 2 Fingerhoch in den Model, den andern Schleim kannst du abtheilen, und verrühre die Hälfte hievon mit Alkermesssaft, die andere Hälfte mit Spinatsaft, du kannst auch noch einen dritten Theil mit Schokolade braun färben, die verschiedenen Farben gib nun zierlich in den Model, setze ihn in den Backofen, und laß ihn langsam backen. Wann er ausgebacken ist, so nimm den Reif hinweg, bestreue den Schleim mit Zucker, und er ist fertig.

Käse = Nudeln.

Mache einen geschnittenen Nudelsteig, walge ihn dünn aus, schneide und stede dann die Nudeln, und kehre sie mit einer Gabel um. Nun schmiere einelein oder ein Kastroll mit Butter, und reibe