

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

ben süß verlanget: alsdann richte man ihn an / dupffet Butter oben darauf/ und bestreuet ihn mit gestossener Zimmet.

87. Ein Reiß in der Fleischbrüh.

Rimm eine gute Fleischbrüh / laß sie süden / brühe den Reiß zwey- oder dreymal mit südenden Wasser an; nimm ein Häftelein/ thue den Reiß darein / und schütte die Fleischbrüh / so bereits gesoffen / darüber; würff auch / wann selbige nicht fett ist/ ein Stück Butter hinein/ würze ihn mit Muscaten- Blüh und Pfeffer/ lasse alles zusammen ferner süden / daß es nicht zu dinn bleibe / jedoch aber auch nicht all zu dick werde / röhre es mit dem Kochlöffel um/ aber nicht gar stark / daß der Reiß schön gans bleibe / wirff auch ein Stück Butter darein/ richte ihn dann an/ und streue Muscatenblüh darauf.

88. Ein Reiss-Wus mit Mandeln.

Raube und wasche ein halb Pfund Reiß / lasse denselben wie der dürr und trocken werden/ stosse ihn dann klein / und röhre ein wenig Rosentwasser darunter: nimm ferner anderthalbe Maas Kern oder süßen Ram/ lasse ihn süden/u. röhre alsdann den angezwirten Reiß darein/ lasse also ein wenig kochen: hache oder stosse indeßen ein viertel Pfund abgezogener Mandel mische sie auch darunter/zuckers nach deinen Geschmack und Belieben/ lasse es noch einen Sud zusammen aufthun/ richte es in eine Schüssel/ und streue durch einen zierlich ausgeschnittenen Model/ Zimmet darauf.

89. Ein Reiss-Wus mit Mandeln / auf andere Art.

Rimm einen auten Kern oder Ram von der Milch/ süde den zuvor angebrühten Reiß wohl darinnen ab / thue ihn alsdann in einen Reisscherben/ und lasse ihn glatt abreiben; mische gehackte