

## **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

Niem-Rüchlein zu geschehen pfleget) bachtet sie aus Schmals/ und streuet leßlich Zucker darauf.

195. Gebächene Wegwarten.

Nimm schöne/ breite und weiche Wegwarten/ süde sie im Wasser/ doch nicht zu weich; lege sie hernach in ein kaltes Wasser/ daß es die Bittern heraus ziehe/ und dann auf ein Tuch/ lasse sie trocknen werden: Mache nachmals einen Teig mit Mehl/ Wein/ Zucker/ und ein wenig frischen Wasser an/ lasse das Schmals fein heiß werden/ und bache sie etwas langsam heraus.

196. Gebächene Wegwarten / auf andere Art.

Nimm schöne Wegwarten im Köhren-Wasser/ aber nicht gar zu weich; leget sie eine Stund in frisches Wasser/ und so dann wie die vorige auf ein reines Tuch/ lasset selbige vertrocknen; und nachmals in Zucker und Rosen-Wasser/ über Nacht stehen: Machtet von warmen Wein einen Teig an/ zuckere ihn ein wenig/ oder güsset von dieser Brüß/ darinnen sie über Nacht gestanden/ etwas dazu/ schlaget aber kein Ey daran/ dunckel die Wegwarten darein/ bachtet sie schön licht aus dem Schmals/ leget sie in eine Schüssel/ und streuet Zucker darauf.\*

197. Gebächener Reiß.

Machtet einen Reiß im Kern/ wie man sonst ein Reiß-Mus zu machen pfleget / jedoch zimlich dick; wann er nun fast allerzweins fertig/ rühret einen Zucker/ Rosen-Wasser/ auch/ so es beliebet/

IIII 3

\* Hieby ist zu beobachten / daß / wann man die Wegwarten in die Wannen thut / sie in die Kunden herum geleyet werden müssen / wie die Eyrsen-Rüchlein.