

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

liebet / ein wenig Zimmet darunter / schütet ihn auf einen zinnern oder erdenen Deller / streichet ihn schön glatt / daß er ohngefähr zweyen Fingern hoch bleibet ; wann er nun kalt ist / schneidet Stücklein / ohngefähr zweyen Finger breit / und eines Fingers lang / daraus : Machet dann einen andern Teig von zweyen Eyern und ein wenig Mehl an / duncket den selbigen besagter massen / zugerichteten Reiß darein / laßet ihn backen / biß er braun wird : Oder nehmet den geschnittenen Reiß / wäschet ihn im Mehl und bachtet selbigen aus Schmalz etwas gähe ab ; soll er trocken 2 gebachen aufgetragen werden / wird er mit Zucker bestreuet / anders theils aber eine süße Brüh / mit Wein und Trisanel / darüber gemachet.

198. Gebachener Reiß / auf andere Art.

Südet den Reiß in guten Kern oder Ram ab / wie gebräuchlich / doch daß er zimlich dick seye / und laßet ihn erkalten ; rühret ihn in eine Schüssel / und zerrühret selbigen wohl mit einem Kochlöffel / rühret ein wenig Oblat / Mehl darunter / schlaget Eyer daran / aber nicht zu viel / damit der Teig nicht zu dünn werde / steuet nach Belieben / Zucker darein : setzet dann von diesem Teig / vermittelst eines fleisnen Löffelens / runde Röhlein in das heisse Schmalz / und bachtet sie heraus : Oder aber formiret auf einem zinnernen Deller längliche Striseln / und bachtet sie / wie erst gedacht ; leget solche nochmal in eine Schüssel / und bestreuet selbige mit Zucker.

199. Spitzwecken zu bachen.

Schütte ein Diechäufflein / oder den achten Theil eines Meßens / Mehl in ein Becken / güsse ein halb Seidlein / oder ein viertel Maas Heffen / und eben so viel laulichte Milch darein / rühre es ein wenig in das Mehl / lasse sie etwas auf dem Ofen gehen / nimm es wieder herab / schlage acht oder neun Eyer daran / und ein halb Pfund Schmalz / salze / rühre / und arbeite es wohl ab : lege den Teig auf ein Bret / wircle ihn noch ein wenig / wäschere den dritten Theil dar
von