

## **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

3 ganze Eyer, und verrühre eines nach dem andern gut; und wenn alles gut abgetrieben ist, dann schmiere einen Model mit Butter, brösle ihn aus, gib das Abgetriebene hinein und backe es. Wenn du willst, kannst du ihn auch im Dunste kochen; wann du ihn anrichtest, so ziere ihn mit Weichseln, oder was du von Eingefottenem hast, so ist er fertig.

### Kaiserkuchen.

Weiche um 4 Kreuzer gut abgeriebene Semmeln in die Milch, drücke sie aus, dann laß ein wenig Butter in einer messingenen Pfanne oder Reine zergehen, gib die Semmeln hinein, und trockne sie auf der Gluth ab; sodann stoße ein Viertel abgezogene Mandeln recht fein, treibe in einem Weidling ein halb Pfund Butter famig ab, dann thue die gestoßenen Mandeln darein, und verrühre es gut, hernach gib die Semmeln hinein, und rühre es, daß es gut von einander läßt, sodann thue gestoßenen Zucker und Vanille oder Limoniegerruch darzu, ferner schlage 5 Dötter und 3 ganze Eyer, eines nach dem andern darein, und verrühre es gut; schmiere den Model mit Butter, brösle ihn aus, und backe ihn im Ofen, endlich stürze ihn heraus, und gib guten Schatto darzu, du kannst ihn auch in Dunst geben.

### Kaisergerste.

Mache einen Rudeisteig, wie zu einer geriebenen Gerste, recht fest an, koche sie in siedender Milch dick ein; siehst du aber, daß sie zu kochen anfängt, so nimm sie vom Feuer weg, gib sie auf eine Schüssel, und laß sie zugedeckt auskühlen; dann treibe ein Viertel Butter