

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

sie aus, und gib sie in einen Vierling abgetriebene Butter, röhre es famig auf, dann thue das Lungengehäck hinein, schlage 4 Eyer, eines nach dem andern darein, salze es geschmack und verrühre es gut; hernach schmiere einen Model mit Butter, brösle ihn aus, gib das Abgetriebene hinein, und backe es; beym Anrichten stürze es, wie eine Pastete, heraus.

Pudding.

Weiche um einen Groschen abgeriebene Semmeln in die Milch, und verfahre damit, wie beym Kaiserlütchen; wenn sie getrocknet und ausgeführt sind, so nimm einen Vierling Butter, treibe sie famig ab, gib die abgetrockneten Semmeln hinein, und verrühre es gut; thue so viel gestoßenen Zucker mit Geruch darein, als du brauchst, hernach schlage 4 Dötter und 2 ganze Eyer, eins nach dem andern in das Abgetriebene; schmiere und brösle ferner den Model, und backe den Pudding lichtbraun; wenn du anrichtest, so stelle eine Schale Schatto darzu. (Wenn du willst, so kannst du in den Pudding Weinbeeren und Zwiebeln mengen).

Derselbe auf andere Art.

Reibe Semmelbröseln, treibe einen Vierling Butter ab, schlage 2 Dötter und 2 ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, und verrühre es gut, dann gib die Semmelbröseln darein, thue gewaschene Weinbeeren hinzu, röhre es untereinander, und salze oder zuckere es geschmack: hernach gib das Abgetriebene auf ein sauberer Tuch, binde es zusammen, und thue es in ein siedendes Wasser; laß es ausköchen, dann nimm, wenn es aus-