

## 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

gekocht ist, das Tuch davon weg, gib den Pudding auf die Schüssel, und gieß ein wenig Schatto darüber, den übrigen aber stelle in einer Schale darzu.

### Kamerln = Pudding.

Mache ein dickes Rindskoch, wie bewußt, und so viel du brauchst; wann das Rindskoch gemacht ist, so schmiere ein Blatt mit Schmalz, gib von dem Koche darauf, streiche es mit dem Messer auseinander, gib es in die Röhre und backe es so lange, bis es Kamerln macht, wenn es gebacken ist, nimm es heraus, und streiche ein anderes auf, und so fahre fort. Wenn die Kamerln gebacken sind, gib sie in einen Mörser und stoße sie, nimm Butter in einen Weidling, treibe sie ab, und wenn sie abgetrieben ist, so gib die Kamerln darein, gib Zucker und Vanille darzu, halb Dötter und halb ganze Eyer, so viel du brauchst, wann alles dieses gut gerührt ist, so schmiere eine tiefe Schüssel oder ein Reifblatt, gib das Gerührte darein, und backe es langsam, dann löse den Reif ab, und zuckere es, so ist er fertig.

### Reis zu Verschiedenem zu gebrauchen.

Klaube den Reis aus, und wasche ihn 2 bis drey mahl im laulichten Wasser, daß das Unreine wegkommt; schütte ihn in ein Kastrol, und gieße siedende Milch darauf; dann laß ihn zugedeckt weich dünsten, und rühre ihn öfters um; hernach wenn er weich gedünstet und fest genug ist, nimm ihn vom Feuer, und laß ihn auskühlen, (auf ein halb Pfund Reis gebührt ein halb Pfund Butter); treibe sodann die Butter ab, gib den ausgekühlten Reis darein, und verrühre ihn gut, thue