

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

(und zwar auf ein Pfund Reis 2 Maas Milch), und laß ihn weich dünsten; dann nimm ihn vom Feuer, und treibe ihn durch einen Durchschlag zu einem dicken Koch, hernach thue das Koch in famig abgetriebene Butter, thue Limonie- oder Vanillengeruch und Zucker dazu, und treibe es nochmals gut ab, dann schlage 6 Dötter und 4 ganze Eyer, eines nach dem andern, hinein, und verrühre es gut; man kann das Abgetriebene von einander treiben und färben, das Eine roth mit Alfermessaft; das Zweyte braun mit Schokolade; das Dritte aber bleibt eyergelb. Ferner gib das Gelbe auf ein mit Butter geschmiertes flaches Tortenblattel, sodann das Rothe, endlich das Braune, und backe es in der Röhre. Wenn es nun gebacken ist, so löse den Reif weg, und besäe es mit Zucker.

Schatto.

Siede in einem Häserl ein Scitel Wein, gib Zucker mit Gewürz darein, klopfe fünf Eyerdötter in ein Häferl, gieße den siedenden Wein darauf, und sprüde es; dann laß den Wein ein wenig beym Feuer stehen, daß er dicklicht wird, und gib ihn in einer Schale zu dem Kaiserkuchen.

Schlückkrappeln.

Wasche eine Lunge aus, und siede sie im Wasser, dann nimm sie heraus, schneide das Unreine weg, und hacke sie mit Petersillkräuteln und Zwiebeln fein zusammen, hernach gib das Gehäck in eine Reine, worin Butter zergiegt, laß es ein wenig dünsten, und salze es geschmack, dann nimm es von der Gluth, schlage ein