

## **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

## Anhang.

---

### **Apfel in Milch.**

Man schält Äpfel und schneidet sie in Vierteln, dünstet sie in Butter, Zucker und Wasser weich und giebt sodann Vanillensauce darüber.

---

### **Bisquitpudding.**

4 Eidotter werden mit etwas Butter zerrührt, dann rührt man noch 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Milch, 1 Tasse Zucker, 1 Messerspitze Natron, und das geschlagene Eiweiß daran. Das Ganze füllt man in eine gebutterte gut geschlossene Puddingform und kocht es im Wasserbade eine Stunde. Man kann den Pudding mit Compot, Vanillen- oder Fruchtsauce geben.

---

### **Bisquittorte.**

Zwei mit Del oder Butter ausgestrichene Formen legt man mit Papier aus. 7 ganze Eier und 8 Eidotter schlägt man in einem Blechtopf auf warmem Ofen mit einer Schneeruthe bis es lauwarm und locker ist, dann schlägt man die Masse abseits vom Ofen bis sie wieder kalt ist, dann schlägt man sie wieder warm am Ofen und wieder kalt und warm, bis sie genügend dick und gut in die Höhe kommt. Nun fügt man  $\frac{1}{2}$  viertel Stückchen zerlassene Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl unter die Masse und gießt dieselbe in die beiden ausgestrichenen Formen, welche