

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

ein wenig gesalzen hat und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, wendet es aber von Zeit zu Zeit um. Unterdessen läßt man in einem Topf 6 Eierdotter, über welche man ein halb Seidl Wein, ein auf Limonienschalen abgeriebenes Stück Zucker und einige Tropfen Limonien-saft gegeben hat, unter fortwährendem Sprudeln bei einer Stut zusammen gehen, bis er zu schäumen anfängt und dicklicht wird, dann löst man auf einer Schüssel die Serviette von dem Einbunde herab, deckt die Schüssel, auf welcher der Pudding ange- richtet werden soll, darüber, beide Schüsseln auf einen Schwung mit beiden Händen um, zieht die Serviette weg, gießt den Schodo darüber und trägt den so fertigen Pudding auf.

3. Schwarzer Pudding.

Man treibt 4 Loth Butter recht flaumig ab, rührt 6 Eierdotter nach und nach hinein, gib 8 Loth recht fein gestosene Mandeln dazu und rührt es durch eine Viertel- stunde; 4 Loth Zucker, etwas Zimmt, einige Gewürznelken, jedes fein gestossen, die kleingeschnittene Schale von einer halben Limonie, 2 Ziegeln geriebene Schokolade und der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar werden mit dem Ab- getriebenen leicht vermengt. Der Model wird gut mit But- ter bestrichen, der Pudding eingefüllt und durch eine halbe Stunde im Dunst gekocht. Dann stürzt man ihn auf eine Schüssel und gibt einen Schodo von rothem Wein um den Rand der Schüssel, ist der Schodo nicht schön roth, so gibt man ein paar Tropfen Allermes-saft dazu.

4. Semmel-Pudding.

Rindle 4 Semmeln ab, schneide sie in Würfel und weiche sie in Milch ein. Treibe 8 Loth Butter flaumig ab