

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

röhre 6 Gierdotter mit 4 Loth stiftlet geschnittenen Mandeln, 4 Loth Zucker, 4 Loth gesäuerte Weinbeerl, 2 Loth geschnittenes Zitronat und 2 Löffel Rhum ab, drücke die geweichte Semmel aus, brösle und mische sie leicht in das Abgetriebene; zulezt kommt noch der Schnee von 6 Gierklar dazu. Schmiere einen Model mit Butter, besäe ihn mit Semmelbröseln, fülle das Gerührte hinein und backe es recht langsam im Rohr, wenn es gebacken ist, nimmt man rothen Wein und läßt ihn mit Zucker steden, gießet ihn über den Pudding, stellt ihn dann in das Rohr, läßt ihn gut anziehen und gibt ihn mit Zucker besæet zur Tafel.

5. Kaiser-Pudding.

Treibe 1 Viertling Butter flauig ab, gib 10 Gierdotter hinein, jeden gut verrührt, dann klein geschnittenes Zitronat, hernach wird ein Viertling Mandeln, 1 Viertling Zucker und ein wenig Vanille fein gestoßen und hinein verrührt. Nimm von 5 Eiern die Klar, klopfe einen festen Schnee daraus und mische ihn unter das Abgetriebene. Schmiere einen Model gut mit Butter, gib es hinein, lasß es im Rohr schön gelb backen und überzuckert kommt es zur Tafel.

Butterteigspeisen

und Pasteten.

1. Mürber Butterteig.

Gib auf ein Rüdelbrett $1\frac{1}{4}$ Pfund schönes Mehl, dann nimm ein Pfund frische Butter, schneide sie schön