

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

Butter in einer messingenen Pfanne oder Nesne zer-
gehen, gib die Semmeln hinein, und trockne sie
auf der Gluth ab: sodann stoße ein Viertel abge-
zogene Mandeln recht fein, treibe in einem Weid-
ling ein halb Pfund Butter samig ab, dann thue
die gestossenen Mandeln darein, und verrühre es
gut, hernach gib die Semmeln hinein, und rühre
es daß es gut von einander läßt, sodann thue
gestossenen Zucker und Vanille oder Limonie-Ge-
ruch darzu, ferner schlage 5 Dötter und 3 ganze
Eyer, eines nach dem anderen darein, und ver-
rühre es gut: schmiere den Model mit Butter,
brösle ihn aus, und back es im Ofen, endlich stürze
es heraus, und gib guten Schatto darzu, du kannst
ihn auch im Dunst geben.

Schatto.

Siede in ein Haserl ein Seitel Wein, gib
Zucker mit Gewürz darein; klopfe fünf Eyerdötter
in ein Haserl, gieß den siedenden Wein darauf,
und sprüdle es; dann laß den Wein ein wenig heymt
Feuer stehen, daß er dicklicht wird, und gib ihn
in einer Schale zu dem Kaiserkuchen.

Pudding.

Weiche um einen Groschen abgeriebene Sem-
meln in die Milch, und verfabre damit, wie heymt
Kaiserkuchen: wenn sie getrocknet und ausgekühlt
sind, so nimm einen Viertel Butter, treibe sie
samig ab, gib die abgetrockneten Semmeln hin-
ein, und verrühre es gut: thue so viel gestossenen
Zucker mit Geruch darein, als du brauchst, her-
nach schlage 4 Dötter und 2 ganze Eyer, eines
nach dem anderen in das Abgetriebene; schmiere
und brösle ferner den Model, und backe den Pud-