

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

N a c h t r a g.

Kassch = Puding.

Nimm um 4 Kreuzer Semmeln, reibe sie ab, mache einen guten Kassch, schnittle die Semmeln auf, und weiche sie damit an, nimm auf 2 Kreuzer Semmeln 1 Viertel Pfund Butter in einen Weidling, und treibe ihn samtig ab, drücke die Semmel aus dem Kassch, gib sie in dem Mörsel, stoße sie, und wenn sie gestossen ist, gib sie in die Butter; treibe sie ab, nimm 5 Eytter und 3 ganze Eyer, und verrühre eines nach dem andern gut; und wenn alles gut abgetrieben ist, dann schmiere einen Model mit Butter, bröckle ihn aus, gib das Abgetriebene hinein, und backe es. Wenn du willst, kannst du ihn auch im Dunste kochen, wann du ihn anrichtest, so ziere ihn mit Weichseln, oder was du von Eingefotenen hast, so ist er fertig.

Kamerln = Puding.

Mache ein dickes Rindskoch, wie bewußt, und so viel du brauchst; wann das Rindskoch gemacht ist: so schmiere ein Blattel mit Schmalz, gib von dem Koche darauf, streiche es mit dem Messer auseinander, gib es in die Röhre und backe es so lang, bis es Kamerln macht, wenn es gebacken ist, nimm