

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

in Milch. Nun stoße 4 Loth abgezogene Mandeln, und treibe ein Viertel Pfund Butter in einem Weidling famig ab; und drücke dann die Semmel aus, und gib sie in die abgetriebene Butter, hierzu nimm das Gengerührte, dann von einer halben Limonie die kleingeschnittene Schale, und treibe mit der Semmel die Butter und das Gengerührte gut famig miteinander ab, dann gib Zucker darzu. Du kannst auch die Semmel sammt dem Gengerührten im Mörser stoßen, wenn du willst. Jetzt verrühre das Ganze noch mit 3 Eyerdöttern, und 3 ganzen Eyern, eines nach dem andern, gut und schön famig, dann schmiere ein Blattel sammt Reif mit Butter, brösele es aus, und gib das Abgetriebene hinein, dann lasse es langsam backen; wenn es ausgebacken ist, nimm den Reif vom Blattel, und besäe das Koch mit Zucker, so ist es fertig.

Aufgegangenes Eyerkoch auf andere Art.

Gib in einen Mörser ein Viertel geschwällte Mandeln, von 6 hart gesottene Eiern die Dötter, stoße sie fein zusammen, treibe ein Viertel Butter pflaumig ab, rühre das Gestoßene darein, schlage 4 ganze Eyer und 4 Dötter daran, gib 6 Loth gestoßenen Zucker, von einer halben Limonie die Schalen darzu, rühre es gut auf, dann schmiere eine Schüssel mit Butter, fülle das Koch gut ein, und backe es schön kühl.

Fleischkoch mit Fridata = Fleckeln.

Schneide gebratenes Kalbfleisch, ein wenig Zwiebeln, Petersillkräuteln, Limonieschalen, und ein wenig ablanchirte Schwammerl recht fein zusammen, gib in