

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

einen Weidling ein Stückel Butter, treibe sie pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer daran, gib 3 gute Löffelvoll Rahm darzu, dann das Fleisch, gib ein wenig Muskat- muß darunter, backe Fridata-Fleckeln, gib auf einen Porzellan-Teller ein wenig Butter, lege ein Fleckel darauf, dann ein wenig Koch, und wieder Rahm und ein ganzes Ey, daß es hübsch dünn wird, sodann schütte es über das Koch, und backe es im Rohr langsam, aber der Teller muß auf ein Blattel mit Sand gestellt werden, sonst zerspringt er.

Ein Erdäpfel-Krembrulliet zu machen.

Siede Erdäpfeln, schäle sie ab, reibe sie mit einem Reibeisen auf ein Rudebrett, laß sie übertrocknen, nimm ein Viertel Pfund Butter, treibe sie mit Zucker und Geruch ab, dann nimm ein Häferl, gib 2 Eßlöffelvoll schönes Mehl daran, rühre es gut ab, wie zu einem Rindskoch, setze es auf das Feuer, lasse es zusammen gehen, wie zu einem Koch, wann es gekocht ist, gieße es auf einen Teller, und decke es zu, daß es keine Haut bekommt, dann treibe die Butter pflaumig ab, gib Zucker und Geruch darein, was du hast, gib ein Viertel Pfund geriebene Erdäpfel in die Butter, und treibe sie ab, dann gib das kalte Koch hinein, schlage 4 Eyerdötter, einen nach dem andern, hinein, dann 4 Eyerklar zu Schnee, rühre es ein wenig, und zuckere es, daß es süß genug ist, schmiere einen Tortenmodel und bröble ihn aus, gib das Gerührte hinein, gib es in das Rohr; wenn es gebacken ist, nehme den Reif weg, und gib es zur Tafel.

Fürstenkoch.

Gib 6 Loth Biskoten und 6 Loth Backerey von Man-