

## **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

gieße es über die Ripfeln, backe sie nun in dem Backofen, dann zuckere sie in der Höhe, und sie sind fertig.

### Das geschwinde Koch.

Gib in ein Häferl 2 Kochlöffelvoll Mehl und 3 Kochlöffelvoll Milch, rühre es ab, dann gib ein klein wenig Zucker, daß es süß genug ist, worunter etwas auf Limonie abgeriebener Zucker seyn muß, schlag zuletzt von 2 Eiern die Klar zu Schnee, schmiere ein Kastrol mit Butter, streiche es mit gestoßenem Zucker aus, gib das Koch hinein, setze es in die Röhre, und backe es, stürze es dann herans, und gib es zur Tafel.

### Koch von harten Eyerdöttern.

Nimm 4 Loth Butter, treibe sie schön ab, dann nimm von 4 hartgefottenen Eiern die Dötter, und etwas in Milch geweichte Semmeln, gib es in einen Mörser, stoße es, daß es gut durch einander kommt, dann gib es in die abgetriebene Butter, treibe es noch ein wenig ab, dann schlage 3 Eyerdötter, einen nach dem andern, hinein, zuckere es, daß es süß genug ist, gib klein geschnittene Limonieschalen, und zuletzt von einem Eyerklar den Schnee darzu, schmiere einen Reifmodel mit Butter, gib das Koch hinein, setze es in die Röhre, und backe es in einer langsamen Hitze.

### Kuchen von gedörrten Weichseln.

Reibe die Rinde von 2 Kreuzer Semmeln ab, nimm gut ausgewaschene und gereinigte gedörrte Weichseln, und überseide sie ein wenig, dann seihe den Sud hievon ab, und lege die Weichseln auf ein Tuch, daß sie trocken