

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

Spanisches Mandelkoch.

Stoße einen Viertling geschwellte Mandeln recht fein, gib 6 Loth gestoßenen Zucker darunter, um 3 Kreuzer klein-geschnittenen Citronat, weiche einen Viertling Semmelbröseln in spanischen Wein, dann treibe einen Viertling Butter pflaumig ab, schlage 5 ganze Eyer und 6 Dötter hinein, gib die Mandeln und die Bröseln dazu, rühre alles zusammen gut auf, dann bestreiche die Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, und backe es langsam.

Mandelkoch.

Schmiere eine Schüssel mit Butter, dann schlage in ein Häferl 4 Eyerdötter hinein, hinzu gib Zucker mit Limonie abgerieben, und 3 Loth gestoßene Mandeln. Rühre dieses mit einander ab, gieße ein Seitel Milch daran, und sprüde sie ab; hernach gieße das Koch in eine Schüssel, setze sie mit Gluth oben und unten auf, daß es schön aufgeht und eine Farbe bekömmt, dann zuckere es, und es ist fertig.

Marchkoch.

Nimm ein Viertel Pfund frisches March, ziehe das häutige davon ab, und gib es in einen Weidling, reibe dann von 2 Kreuzer Semmeln die Rinde ab, weiche die Semmeln in Milch, drücke sie aus, und wann du vorher das March gut abgetrieben hast, so treibe es mit den Semmeln dann wieder ab, gib klein geschnittene Limonieschalen dazu, und salze es; dann verrühre es gut mit einem ganzen Ey und 3 Eyerdöttern. Schmiere nun ein Blatt mit Butter, und brösle es mit Butter aus, gib