

## **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

dann die Schnitteln in die aufgeklopften Eyer, und lege sie in der Runde, eines um das andere, zierlich und ordentlich hinein; dann schlage noch Eyer auf, salze sie, und sprüde sie ab, gieße sie über die Schnitteln, setze sie mit Gluth oben und unten auf, und laß sie langsam backen. Dann stürze sie heraus, und gib sie auf die Tafel.

### Schmankerl = Koch.

Mache von 3 Seitel Milch ein Rindskoch, und rühre es fein ab. Wann das Koch dick genug ist, und zu kochen anfängt, so nimm den halben Theil hievon auf eine Schüssel, und decke es zu, daß es keine Haut macht. Die andere Hälfte des Koches, welches noch in der Pfanne ist, mache nun etwas dünner, nimm einen Kastrol-Deckel oder was du hast, lasse darauf so viel Butter warm werden, daß der Deckel fettig wird, gieße das Koch darauf, und streiche es Messerrückendick auseinander, dann setze es auf die Gluth, daß es Kamerln macht; und nimm es hernach heraus, lege es auf einen Teller, und löse es mit einem Rudselschäufel ab. So fahre fort, so viel du nämlich brauchst, dann treibe ein Stückchen Butter in einem Weidling pflaumig ab, gib das kalte Rindskoch hinein, und verrühre es gut, schlage dann Eyerdotter darein, gib Limonieschalen oder Vanille darzu, und so viel Zucker, daß es süß genug wird. Nun schmiere eine tiefe Schüssel mit Butter, nimm die Rindskoch-Kamerln, und streiche ein abgetriebenes Koch darauf, dann rolle es zusammen, schneide es in zwey fingerhohe Stücke, und setze sie stehend in die Schüssel, so fahre fort, so lange du Kamerln hast. Dann nimm