

## **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

schmiere ihn auf der Seite, und drücke ihn zusammen, daß er aus dem Model nicht heraus schauet, dann nimm eine Scheere, und zwick den Teig damit aufwärts, bis zum Spize, daß er aussieht wie ein Tannenzapfen, halte den Model dann in das Schmalz, und backe ihn heraus; zuckere ihn, und gib ihn auf die Tafel, so ist er fertig.

### Schokolade = Koch.

Ann Weiche um einen Kreuzer abgeriebene Semmeln in Milch, und treibe auf 2 Personen ein Viertel Pfund Butter in einen Weidling ab, dann stöße 2 Loth abgezogene Mandeln, nimm Zucker so viel du willst, und reibe ein Zirkerl Schokolade auf einem Reibeisen; dann hacke Limonieschalen klein, drücke die Semmel gut aus, und treibe dieses Alles in einem Weidling gut ab; dann verrühre es gut mit 2 Eyerdottern und einem ganzen Ey, eines nach dem andern. Schmiere ein Reindl, oder was du hast, mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, und laß es langsam backen, dann besäe es mit Zucker, und es ist fertig.

### Schweizer Milch.

Nimm eine Halbe Obers, siede es, nimm Zucker mit Geruch und Limonie, laß es in einem kalten Ort auskühlen, du kannst es am Vortag sieden, daß es besser zum famen ist, wenn die Milch kalt ist, sprüde einen Jam, gib ihn auf ein Sieb, daß die Milch davon abläuft, dann nimm 3 Löffelvoll schönes Mehl, mache es wie ein Rindskoch, dann nimm 6 Eyerdotter in das Mehl, und etwas von der übrigen Milch, nimm Zu-