

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

Aufgegangenes Weinkoch.

Reibe die Rinde von 2 Kreuzer Semmeln ab, schnittle dieselben dann auf, und lasse sie in Wein weichen; dann treibe ein Viertel Pfund Butter mit Zucker ab, drücke die Semmeln aus, gib sie in die Butter, und zuckere sie, gib auch Limonieschalen darzu. Nun rühre 5 Eyerbötter und ein ganzes Ey, eines nach dem andern, mit den Semmeln gut ab. Hernach schmiere ein Blättel mit einem Reife mit Butter, brösle es auch aus, und gib das Abgetriebene hinein; wann es gebacken ist, so löse den Reif ab, und bestreue es mit Zucker, dann ist es fertig.

Weinkoch auf andere Art.

Laß ein wenig Butter in einem Reindl zerschleichen, und röste Semmelbröseln schön lichtbraun darin, du mußt aber fleißig rühren, daß sie schnell braun werden. Dann nimm sie vom Feuer, und gieße so viel Wein daren, daß es ein dickes Koch wird, dann laß es stehen und anstühlen; das ausgefühlte Koch gib nun in einen Weidling, treibe es ab, und gib klein geschnittene Limonieschalen und Zucker darzu. Nimm nun 3 Eyerbötter auf eine Kreuzer Semmel, dann den aufgeklöpften Schnee aus dem Klar der 3 Eyer, und verrühre sie gut mit dem Abgetriebenen. Schmiere ein Reindl oder eine Schale mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, und laß es langsam backen, so ist es fertig.

Weinkoch noch auf andere Art.

Reibe um einen Kreuzer Semmel, nimm ein Reindl, und röste sie darin in Butter schön lichtbraun; dann se