

## **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

wenig gestoßenen Zimt, fülle die Wanderl mit mürbem Teig aus, fülle sie mit dem Koch nicht gar voll an, besäe sie oben ein wenig mit Zucker und backe sie schön langsam.

## b) Köche.

### Aufgelaufenes Erbsenkoch.

Treibe 14 Dekgr. Krebsbutter flaumig ab, rühre 5 Eidotter, 17 Dekgr. 5 Gr. dick gekochte und durchgetriebene Erbsen darein, vermische damit 7 Dekgr. gestoßenen Zucker und von 4 Eiern die Klar zu Schnee geklopft, schmiere einen Model mit Krebsbutter, gib das Gerührte hinein, laß es schön braungelb backen, stürze es auf eine Schüssel und gib es mit Zucker besät zur Tafel.

### Gebakenes Rindskoch.

Mache ein dickes Rindskoch, gib ein wenig Zucker darunter, klein geschnittene Limoneschale, dann laß es auskühlen, schneide fingerlange Schnitzel, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz, dann schmiere eine Schüssel samt Reif mit Butter, lege das gebakene Koch zierlich darauf, gib in ein Gefäß 3 Deziliter 5 Zentiliter Obers, schlage 4 Eidotter daran, Zucker, daß es süß genug ist, etwas Zimt, sprudle es gut ab und schütte den halben Teil auf das Koch, laß es kühl backen und schütte den übrigen Teil während des Backens nach; wenn es schön aufgegangen ist und Farbe hat, so gib es zur Tafel.

### Lungenkoch.

Siede eine Kalbslunge schön weich, dann schneide sie klein zusammen, weiche Semmelschmollen in der Milch, drücke sie aus und schneide sie unter die Lunge, treibe 14 Dekgr. Butter schön flaumig ab, gib das Geschnittene hinein, schlage 4 ganze Eier darein, jedes gut verrührt, gib 3 oder 4 Löffel voll Obers, klein geschnittenes Peterfilfräuteln, Limoneschale und Salz dazu, rühre es gut auf, schmiere eine Schüssel mit Butter, mache einen Reif herum, fülle das Koch darein und backe es langsam.