

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

Aufgelaufenes Koch von einem Kalbsbraten.

Schneide 27 Dekgr. gebratenes Kalbfleisch klein zusammen, weiche Semmel in die Milch und schneide sie auch darunter, treibe 14 Dekgr. Butter flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage 5 Eier daran, die Klar aber zuletzt aufgeklopft, gib 10 Dekgr. 5 Gr. geschwellte und gestoßene Mandeln dazu, gewürfelt geschnittenes Mark, ein wenig gestoßenen Zucker, von einer Limone die Schale, ein wenig Gewürz und ein wenig Semmelbrösel, rühre es gut auf, dann schmiere eine Schüssel samt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es langsam und gib es gezuckert zur Tafel.

Fleischkoch anderer Art.

Schneide $\frac{1}{2}$ Kilo gebratenes Fleisch fein zusammen, weiche Semmel in die Milch, drücke sie aus und gib sie samt dem geschnittenen Fleisch in den Mörser, stoße es ganz fein, dann treibe 17 Dekgr. 5 Gr. Butter ab, schlage 4 ganze Eier daran, die Klar aber aufgeklopft, rühre das Gestoßene nach und nach darein, rühre es recht gut auf, gib von einer Limone die Schalen dazu, ein wenig Gewürz und 4 Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, schmiere eine Schüssel samt Reif mit Butter, fülle das Koch darein und backe es geschwind.

Semmelkoch anderer Art.

Reibe von 2 Semmeln die Rinde ab, weiche sie in guter Milch ein, laß sie weich sieden, hernach drücke sie aus und zerbröste sie, treibe in einem Weidling 7 Dekgr. Butter flaumig ab, rühre 2 Dotter und 2 ganze Eier hinein, nimm 1 Ei, etwas Semmel und etwas gesiebten Zucker dazu, daß er süß genug wird, rühre alles gut ab, mache es so fort bis alles gar ist; etwas klein geschnittene Limoneschale, rühre es gut ab, schmiere eine kleine Kasserolle mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es semmelcarb, hernach bestreue es mit Zucker und Zimt.

Topfsentoch.

$\frac{1}{2}$ Viter gute Milch, schlage 4 ganze Eier daran und laß es auf der Glut zu Topfen werden, dann seihe das Wasser davon weg, drücke den Topfen gut aus, weiche Semmelschollen in der Milch, drücke sie aus und stoße sie mit dem Topfen im Mörser fein zusammen, treibe 17 Dekgr. Butter flaumig ab, schlage 3 ganze Eier und