

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

2 Dotter daran, röhre den Topfen nach und nach hinein, gib 7 Dekgr. geschwollte und klein gestoßene Mandeln dazu, von einer halben Limone klein geschnittene Schalen, klein geschnittenen Zitronat, Zucker, daß es süß genug wird, schmiere eine Schüssel mit Butter, fülle das Koch hinein, besäe es oben ein wenig mit Zucker, backe es schön langsam.

Aufgegangenes Kindsloch.

Mache von 3 Deziliter Milch ein dickes Kindsloch, röhre es beständig, laß es aber nicht sieden, sondern wenn das Koch dick ist nimm es vom Feuer weg, schlage es klar ab wie einen Germteig und laß es auskühlen; treibe 7 Dekgr. Butter flauzig ab, röhre das Koch darein, schlage 3 Eidotter daran und von einer halben Limone die mit Zucker abgeriebene Schale, Zucker, daß es süß genug wird und von 2 Eiern die aufgeklopft Klar, röhre es gut untereinander, schmiere eine Schüssel mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es schön langsam.

Weinloch.

Eigroß Butter laß zergehen, dann gib eine Handvoll fein geriebene Semmelbrösel hinein, laß sie schön lichtbraun rösten, dann schütte 3 Deziliter siedenden Wein daran, gib ein wenig gewaschene Weinberln dazu, Zucker, daß es süß genug wird, von einer halben Limone die mit Zucker abgeriebene Schale, ein wenig gestoßene Muskatblüte, laß es gut sieden, dann richte es in eine Schüssel und gib es zur Tafel.

Aufgegangenes Grießloch.

3 Deziliter Milch, koch sie soviel Grieß darein, daß das Koch mittelmäßig dick wird, laß es auskühlen, treibe zehn Dekgr. Butter flauzig ab, röhre das Koch nach und nach unter die Butter, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter daran, die Klar aufgeklopft, von einer Pomeranze die mit Zucker abgeriebene Schale, Zucker, daß es süß genug wird, und wenn man will, so kann man auch ein wenig geschwollte und klein gestoßene Mandeln darunter nehmen; dann bestreiche eine Schüssel mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es langsam und gib es mit Zucker besät zur Tafel.

Vanilleloch.

4 Kochlöffel voll schönes Mehl röhre mit 7 Deziliter guten Obers schön klar ab, schlage 4 Eidotter daran, fein