

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

K ö c h e.

1. Geschaumtes Marillenkoch.

Man schlägt von 9 Eierklar einen festen Schnee, dann treibt man 6 Loth eingesottene Marillen mit 4 Loth fein gestoßenem Zucker durch eine Viertelstunde gut ab, dann wird der Schnee, ein Löffelvoll nach dem andern, hineingeführt; eine Schüssel mit Butter bestrichen, der Boden mit Biscuit belegt, das Koch wie ein Berg aufgerichtet und mit dem Eck einer Karte 8 tiefe Einschnitte in gleicher Entfernung der Länge nach gemacht. Man bäckt es in einem ausgeföhnten Ofen, in einer halben Stunde ist es fertig, wo es gleich zur Tafel gegeben werden muß, weil es sehr leicht zusammen fällt.

2. Limoniekoch.

Nimm 2 Limonien, reibe sie auf einem Zucker ab. Lasse 12 Loth Butter zerschleichen, aber ja nicht heiß werden, rühre ein halbes Pfund schönes Mehl und 12 Loth fein gestoßenen Zucker hinein und gieße unter fortwährendem Umrühren eine halbe Maß Obers dazu, rühre dies Alles so lange, bis es dick wird, nimm es vom Feuer weg und rühre es noch so lange, bis es kalt wird. Schlage dann 8 Eierdotter einen nach dem andern hinein, mache von der Klar einen festen Schnee, gib den abgeriebenen Zucker dazu, mische es zu dem Abgerührten und backe es in einem geschmierten Kasserol.