

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

3. Pomeranzenkoch.

Nimm ein Seidl gute Milch, mache davon ein dickes Kindskoch, nimm einen guten halben Bierling Butter, rühre das Koch und die Butter recht schön flaumig ab, reibe mit Zucker von 2 Pomeranzen die Schalen ab und rühre sie auch darunter, nimm dann 15 oder 20 Mandeln, ziehe sie ab und stoße sie recht klein, auch kannst sie unterm Stoßen mit Pomeranzenast beseuhten, hernach rühre sie unter die Butter und das Koch. Zucker nimm nach Gutdunken, schlage 3 Eier daran, verrühre eines nach dem andern gut darein und rühre es eine kleine halbe Stunde. Dann schmiere das Blattl und den Reif gut mit Butter, gieße den Teig darein, bache es schön kühl und langsam im Rohr und wenn es gebacken ist, kannst du es in der Höhe mit Zucker besäen, dann ist es fertig.

4. Weichselkoch.

Nimm 1 Bierling Zucker, reibe damit eine halbe Limonienschale ab, stoße ihn fein, gib ihn in einen Weidling, rühre 8 Eierdotter eine halbe Stunde lang damit ab, mache von der Klar einen Schnee, mische 6 Loth weiße Brösel leicht darunter, fülle damit ein Tortelblatil sammt Reif, lege eingesottene Weichsel leicht darauf und lasse sie darin verstinken; bache es in einem kühlen Rohr eine halbe Stunde, so daß es eine schöne Farbe bekommt.

5. Aepfelkoch.

Man gießt auf 3 Händevoll geriebener Semmeln, von denen die Rinde wegkommen muß, ein gutes halb Seidl Kochende Milch, deckt sie fest zu und läßt es eine