

## 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

Stunde stehen, treibt 6 Loth Butter recht flauzig ab, schlägt nach und nach 10 Eierdotter hinein, gib 8 Loth fein gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und die geriebene Semmel dazu, alles wird gut verrührt; wenn dieses fertig ist, so werden 10 große am besten Maschanzger-Aepfel recht schnell auf dem Reibeisen gerieben und sogleich unter das Koch gerührt, zulezt kommt noch von 5 Eierklar der fest geschlagene Schnee dazu. Ein Tortenblattl wird mit Butter bestrichen, das Koch hinein gefüllt und langsam gebacken, wenn es fertig ist, wird es oben stark mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

### 6. Semmelkoch.

Man nimmt neugebackene feine Semmeln, reibt die ganze Rinde recht genau ab, schneidet sie in dünne Blatteln und gießt auf 8 Loth Semmeln ein Seidl Obers. Wenn sie ganz durchweicht ist, stellt man sie auf die Glut und lässt sie unter immerwährendem Rühren so lange dünnen, bis es wie ein dickes Koch ist; dann wird von 6 Loth Butter so viel genommen, als man zu dem Bestreichen des Models braucht, die andere Butter wird mit der warmen gebünsteten Semmel im Mörser fein gestoßen, das Gestoßene wird dann in einen Weidling gegeben und mit 3 Loth fein gestoßenem Zucker recht gut abgetrieben, zulezt wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiern dazu gerührt. Der dritte Theil von dem Koch wird in den Model gefüllt, darauf kommen Oblaten, welche messerrückendick mit Eingesottinem bestrichen werden, das Eingesottene wird mit Oblaten bedeckt, dann der zweite Theil Koch, nochmal Oblaten mit Eingesottinem, wieder Oblaten, dann den letzten Theil Koch; dann wird es durch eine kleine Stunde