

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

im Dunst gekocht oder gebacken. Bevor man es zur Tafel gibt, werden Marillensalsen mit Wasser oder etwas Wein verdünnt, das Koch auf die Schüssel gestürzt, der Saft darüber gegossen und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

7. Aufgelaufenes Bratenkoch.

Schneide ein halb Pfund gebratenes Kalbfleisch klein zusammen, weiche um 1 Kreuzer Semmel in der Milch und schneide sie auch darunter, treibe 1 Viertel Butter flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, dann schlage 7 ganze Eier daran, die Klar aber zu Schnee, gib 6 Loth geschwellte und gestosene Mandeln dazu, um 2 Kreuzer gewürfelt geschnittenes Mark, ein wenig gestosenen Zucker, von einer Limonie die Schalen, ein wenig Gewürz und ein wenig Semmelbrösel, rühre es gut auf, dann schmiere eine Schüssel sammt Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es langsam und gib es gezuckert zur Tafel.

8. Krebsenkoch.

Gib in ein Kasserol eine kleingeschnittene Milchsemmel, schütte ein Seidl Obers daran und lasse es auf der Glut sieden, daß es wie ein Rindskoch wird, gib es in einen Weidling und lasse es auskühlen. Dann treibt man 6 Loth Krebsbutter recht flaumig ab, schlägt 2 ganze Eier und 4 Dotter nach und nach darein, brösle die geweichte und ausgedrückte Semmel darunter nebst 4 Loth feingestosenen Mandeln, etwas Zucker und von 20 Krebsen die ausgelösten Schweifeln und Scheeren, welche in große Würfel geschnitten werden, rührt es recht flaumig ab, und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar dazu.