

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

11. Weinkoch.

Röste eine Handvoll geseibte Semmelbrösel in Butter hellbraun, gieße ein Seidl siedenden Wein darein, gib etwas Weinbeerl dazu, Zucker, daß es süß genug wird, von einer halben Limonie die mit Zucker abgeriebenen Schalen, ein wenig gestoßenes Zimmt, lasse es gut sieden, dann richte es in eine Schüssel und gib es zur Tafel.

12. Erdbeerkoch.

Nimm in eine messingene Pfanne 1 Bierting Zucker und 3 Löffelvoll frisches Wasser, siede den Zucker schön dick, bis er sich spinnt, alsdann rühre eine halbe Maß durch ein Sieb durchgetriebene Erdbeeren darein, lasse sie ziemlich dick einsteden, gib es hernach auf eine Schüssel und lasse es austühlen, drücke von einer halben Limonie den Saft daran, rühre von 6 Eiern die aufgeklopfte Klar nach und nach hinein, rühre es eine ganze Stunde, nimm von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen dazu, bestreiche eine Schüssel oder Tortenplattl mit Butter, streiche das Koch schön hoch auf, mache ringsherum Schnitte darein, backe es eine halbe Stunde recht langsam in der Tortenpfanne und gib es gleich zur Tafel.

13. Mandelkoch.

Lasse in einer messingenen Pfanne ein halbes Pfund gestoßenen Zucker mit 5 oder 6 Löffelvoll Wasser so lange auf der Glut sieden, bis sich der Zucker spinnt. Dann gib in einen Weidling 2 Bierting gestoßene Mandeln, schütte den Zucker darüber, rühre es klar ab, schlage 3 ganze Eier und 9 bis 10 Dotter daran, rühre es eine Stunde recht fleißig