

## 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

und gib von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen und 1 bis 2 Loth kleingeschnittenes Zitronat darunter. Mische es gut untereinander, dann schmiere eine blecherne Schüssel sammt Reis mit Butter, fülle das Koch hinein, backe es so lange, bis es schön aufgegangen ist und eine Farbe hat.

#### 14. Schokoladekoch.

Gib in ein Häferl 4 Kochlöffelvoll schönes Mehl, rühre es mit einem Seidl Milch schön klar ab, gib 3 Loth geriebene Schokolade dazu, stelle es auf die Glut und rühre es so lange, bis das Koch dick wird, lasse es aber nicht sieden; dann nimm es vom Feuer weg, rühre es so lange, bis es kalt ist. Treibe 6 Loth Butter flauzig ab, rühre das Koch darein, schlage 2 ganze Eier und 6 Dotter, nach und nach, auch den Schnee von 2 Eier klar daran, gib gestoßenen Zucker, daß es hinlänglich süß wird und Vanille dazu und verrühre alles gut; dann schmiere eine blecherne Schüssel sammt Reis mit Butter, fülle das Koch hinein und lasse es langsam backen.

#### 15. Reiskoch.

Siebe 1 Vierting Reis in einer halben Maß Milch schön dick, dann lasse es austücheln; treibe 4 Loth Butter mit 4 Eierdotter flauzig ab, rühre den Reis nach und nach hinein, gib von einer Limonie klein geschnittene Schalen, gestoßenen Zucker, daß es süß genug wird, sehr wenig gestoßenes Zimmt, darunter, dann schmiere eine Schüssel sammt Reis mit Butter, fülle das Koch hinein, besäe es mit Zucker und backe es schön.