

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

Schüssel. Wann du Krebsbutter hast, so kannst du diese statt der andern Butter nehmen.

Erdäpfel = Koch.

Stoße und siede Erdäpfel = Stärk zu einem feinen Mehl, dann mache davon ein dickes Rindskoch, als wenn man von einem halb Seitel Milch ein Koch macht, gib 2 Loth Butter darzu, treibe es ab, zuckere es, daß es süß genug wird, würze es nach Belieben, schlage das Klar von 2 Eiern zu Schnee, mische ihn darunter, schmiere ein Kastrol mit zerschlichener Butter, besäe es mit Butter, fülle das Koch hinein, und backe es langsam.

Eyerdötter = Koch.

Siede 8 Eyer hart, löse sie aus, und gib die Dötter davon in einen Mörser, dann weiche um 1 kr. abgeriebene Semmeln in Milch, drücke sie aus, und stoße sie in dem Mörser mit den Eyerdöttern. Treibe nun in einem Weibling ein Viertel Pfund Butter ab, gib die Eyerdötter und Semmeln darein, und verrühre sie gut zusammen mit Zucker und Limonieschalen, verrühre hernach wieder das Ganze mit 3 Eyerdöttern und 2 ganzen Eiern, eines nach dem andern; hernach schmiere eine Reiffschüssel mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, und lasse es in der Röhre gut backen. Dann löse den Reif ab, und zuckere es, so ist es fertig.

Aufgegangenes Eyerkoch.

Mache von 4 Eiern ein Fingerührtes, und seihe das wässerige durch ein Sieb hievon ab. Reibe dann von einer Kreuzer = Semmel die Rinde ab, und weiche sie