

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

das Berrührte hinein, und lasse es in einem Backofen backen. Dann nimm den Reif von dem Blattel, und gib das Koch auf die Tafel.

Käse = Nudeln.

Mache einen geschnittenen Nudelteig, walche ihn dünn aus, schneide und siede dann die Nudeln, und kehre sie mit einer Gabel um. Nun schmiere eine Reih oder ein Kastrol mit Butter, und reibe Käse mit dem Reibeisen; lege dann 2 Finger tief die abgeschmalzten Nudeln in die Reih oder das Kastrol, streue geriebenen Käse darauf, dann hierauf wieder Nudeln, dann Käse, und so fort. Nun nimm Eyer und Milch, und sprüde sie gut ab; gieße sie dann über die Nudeln, und backe sie in der Röhre. Wenn du die Nudeln ohne Eyer machen willst, so gib die Nudeln abgeschmalzt mit Käse bestreut, ohne die Eyer auf die Tafel.

Aufgegangenes Kindskoch.

Mache ein dickes Kindskoch; wann es anfängt zu kochen, und fein gerührt ist, so nimm solches vom Feuer, und laß es auf einer Schüssel auskühlen. Decke es aber zu, damit es keine Haut macht, dann treibe Butter famig ab, gib Zucker darzu, und thue das gut ausgekühlte Koch hinein. Schlage nun zur Hälfte ganze Eyer, und zur Hälfte Eyerdotter, eines nach dem andern, darzu, mit Vanille oder Limonieschalen, was du hast, und treibe Alles gut ab. Nun schmiere ein Blattel mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, und laß es langsam backen, daß es schön lichtbraun wird. Dann nimm den Reif vom Blattel hinweg, besäe das Koch mit Zucker, und es ist fertig.