

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

die Klar von 3 Eiern in das Abgetriebene. Nun schmiere ein Blattel mit einem Reife mit Butter, und brösle es gut aus, gib das Abgetriebene hinein, und zuckere es ein wenig in der Höhe, dann laß es langsam backen. Nimm nun den Reif ab, und gib es auf die Tafel.

Weinkoch auf andere Art.

Laß ein wenig Butter in einem Reindl zerfleischen, und röste Semmelbröseln schön lichtbraun darin, du mußt aber fleißig rühren, daß sie schnell braun werden. Dann nimm sie vom Feuer, und gieße so viel Wein daran, daß es ein dickes Koch wird. Dann laß es stehen und auskühlen, das ausgekühlte Koch gib nun in einen Weidling, treibe es ab, und gib klein geschnittene Limonieschällerln und Zucker dazu. Nimm nun 3 Eyerdotter auf 1 Kreuzer Semmel, dann den aufgeklopfen Schnee aus dem Klar der 3 Eyer, und verrühre sie gut mit dem Abgetriebenen. Schmiere ein Reindl oder eine Schalle mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, und laß es langsam backen, so ist es fertig.

Weinkoch noch auf andere Art.

Reibe um 1 Kreuzer Semmel, nimm ein Reindl, und röste sie darin in Butter schön lichtbraun; dann setze in einem Haserl Wein zum Feuer gut zugedeckt, und gieße ihn dann über die geröstete Semmel, daß sie so dick, wie ein Rindskoch wird, und laß sie zugedeckt aufkochen, dann gib klein geschnittene Limonieschällerln, Zimmet und Zucker dazu, laß das Koch wieder aufkochen, und es ist fertig.