

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

Markkoch.

Nimm 1 Viertel Pfund frisches Mark, ziehe das häutige davon ab, und gib es in einen Weidling, reibe dann von 2 Kreuzer Semmel die Rinde ab, weiche die Semmel in Milch, drucke sie aus, und wann du vorher das Mark gut abgetrieben hast; so treibe es mit der Semmel dann wieder ab, gib klein geschnittene Limonieschällern dazu, und salze es. Dann verrühre es gut mit einem ganzen Ey, und 3 Eyerdottern. Schmiere nun ein Blattel mit Butter, und brötle es mit Butter aus, gib das Koch hinein, und lasse es backen; dann nimm den Reif hinweg, und gib es auf die Tafel.

Kapaunen- oder Hendelkoch.

Nimm ein Hendel oder einen halben Kapaun, buge ihn sauber, und überfiede ihn ein wenig in einer Fleischsuppe, dann nimm ihn heraus, und löse die Beine von dem Fleische, und schneide es ein wenig zusammen. Reibe um 1 Kreuzer Semmel, und weiche sie in Milch, dann stosse das geschnittene Fleisch in einen Mörser. Nun nimm ein Viertel Pfund Butter oder Mark, was du hast, in einen Weidling, treibe es ab, gib das gestoffene Fleisch hinzu, und verrühre es ein wenig. Mache dann von 1 Ey ein Eingerührtes, drücke die Semmel aus der Milch, und gib sie in einen Mörser, gib auch das eingerührte Fleisch, wann du das wässerige hievon abgeseiht hast, zu der Semmel in den Mörser, und stosse es zusammen gut; dann thue es in einen Weidling, salze es, und rühre es gut. Nun nimm klein geschnittene Limonieschällern, und drücke auch ein wenig Limoniesaft hinzu, und verrühre es gut mit 3 Eyerdottern und 3 ganzen