

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

Aufgegangenes Eyerkoch.

Mache von 4 Eiern ein Fingerührtes, und feuche das wässerige durch ein Sieb hievon ab. Reibe dann von einer Kreuzersemmel die Rinde ab, und weiche sie in Milch. Nun stosse 4 Loth abgezogene Mandeln, und treibe 1 Viertel Pfund Butter in einen Weidling samig ab; Drücke dann die Semmel aus, und gib sie in die abgetriebene Butter, hinzu nimm das Fingerührte, dann von einem halben Limonie die klein geschnittene Schale, und treibe mit der Semmel die Butter und das Fingerührte gut samig miteinander ab, dann gib Zucker dazu. Du kannst auch die Semmel sammt den Fingerührten im Mörser stossen, wenn du willst. Jetzt verrühre das Ganze noch mit 3 Eyerdöttern, und 3 ganzen Eiern eines nach dem andern gut und schön samig, dann schmiere ein Blattel sammt Reif mit Butter, brösle es aus, und gib das Abgetriebene hinein, dann lasse es langsam backen; wenn es ausgebacken ist, nimm den Reif vom Blattel, und besäe das Koch mit Zucker, so ist es fertig.

Cremmbrulliet.

Reibe 6 Limonie mit Zucker ab, dann mache ein gutes Rindskoch, rühre es fein ab, und gib den abgeriebenen Zucker mit Limonieschällern oder Vanille darein; nimm dann auf eine halbe Maß Milch 4 Eyerdötter, und verrühre sie gut, dann setze das Ganze auf die Gluth, nimm, wenn du fein gehbriges Eisen hast, ein Rudeßschäuferl, mache es im Feuer glühend, während dem verrühre fleißig das Koch, daß es nicht basisch wird, sollte es zu dick werden, so rühre noch Milch hinein, denn es muß werden, wie ein recht dickes Rindskoch.