

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

du es süß haben willst, gib auch Limonieschalen darein, schmiere die Wandeln und schütte es darein, laß sie gehen, und backe sie, so sind sie fertig.

Gugelhopf mit Schokolade.

Gib in einen Weidling einen halben Viertel Butter, ist diese abgetrieben, so schlage 2 Dötter und ein ganzes Ey darein, gieße $1\frac{1}{2}$ Seitel laulichtes Obers und etwas Germ hinzu, verrühre und salze es gut, und mache den hiezu erforderlichen Teig von 3 Viertel schönen Mehl, alsdann schlage den Teig ab, bis er sich vom Löffel löset, thue ihn aufs Rudelbrett, wasche ihn dann gut Messerrücken dick aus, und zwar so groß als du kannst, hernach reibe auf dem Reibeisen Schokolade darauf, rolle ihn zusammen, schmiere ein Kastrol mit Butter, brösle den Model aus, lege den Strudel in das Kastrol, und laß ihn gehen; dann backe ihn.

Haschee = Wandeln.

Nimm frisch gebratenes Kalbfleisch, und hacke es zusammen; dann mache ein Eingerührtes, und gib das Gehackte, auch klein geschnittene Limonieschalen darzu, salze es geschmack, gieße einen Eßlöffel voll guten Rahm daran, und menge alles gut untereinander ab, und laß es auf der Gluth sieden; ferner mache wie bekannt einen Buttermteig, und lege die Wandeln damit aus, fülle diese mit dem Haschee etwas mehr wie halbvoll an, mache einen Deckel von Buttermteig, schmiere selben einwärts und in der Höhe mit aufgeklopften Eyern, und gib ihn darauf, drücke selben mit dem Messer gut an, und backe denselben wie schon bekannt.