

## **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

## Dieselben auf andere Art.

Mache von ein Seitel Milch ein dickes Rinds Koch, laß es auskühlen, treibe 6 Loth Butter pflaumig ab, rühre das Koch darein, schlage 3 ganze Eyer und 3 Dötter daran, das Klare aber zu Schnee, gib von einer halben Limonie die mit Zucker abgeriebenen Schalen darzu, und gib noch ein wenig gestoßenen Zucker, und einen halben Viertel geschwällte und klein gestoßene Mandeln hinein, dann rühre es gut auf, und fülle die Wandeln mit Kastrol = Pastetenteig aus, fülle sie mit den Koch ein wenig über die Hälfte an, besäe sie oben mit Zucker; wenn man will, so kann man auch einen Deckel darüber machen, sie sind aber ohne den Deckel schöner, backe sie langsam in dem Ofen, und gib sie geschwind zur Tafel.

## Krebs = Wandeln.

Treibe einen Viertel Krebsbutter ab, gib ein ganzes Ey, 4 Eyerdötter, 2 Löffel voll Germ, klein geschnittene Krebs = Schweiferln, 1/2 Seitel Milch und 1/2 Pfund schönes Mehl darzu, salze es, und mache einen Teig daraus, richte solchen in die mit Butter bestrichenen Wandelnmodeln halb voll an, setze solche ein wenig an einen warmen Ort, und dann backe sie.

## Dieselben auf eine andere Art.

Reibe eine Semmel ab, weiche sie in die Milch, siede Krebsen, stoße die Schalen mit Butter zusammen, daß diese recht roth wird, laß dann die Krebsbutter in einer Reine zergehen, und ein wenig kochen, seihe sie hernach durch einen Durchschlag; ist sie ausgekühlt, so