

## **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

hinein, in der Höhe streiche einen Krebsenfaisch darüber, und backe sie schön lichtbraun, so sind sie fertig.

### Wespen = Nester.

Thue Mehl in einen Weidling, mache ein Loch in die Mitte des erstern, gib laulichte Milch und etwas Germ hinein; siehst du daß dieses ein wenig geht, so nimm so viele Eyer als du brauchst, schlage sie in das Mehl hinein, und salze es, dann laß ein wenig Butter zergehen, gib solche darunter, und schlage den Teig gut ab, daß er sich vom Löffel löst, sodann aber thue ihn auf ein Radelbret; hernach laß in einer Rein, oder was du sonst hast, Butter zergehen, walche den Teig klein Fingerdick, schmiere ihn mit Schmalz oder Butter, und streue Weinbeeren oder Zibeben darauf; nimm dann ein Krapsenradel, radle zwey Fingerdicke Streifen ab, rolle solche zusammen, und setze sie auf den Schnitt in die Pfanne, schmiere sie dann auf der Seite, daß sie sich von einander lassen, und fahre so fort, so lange du etwas hast, endlich backe sie.

### Wespen = Nester auf andere Art.

Thue Mehl in ein Haferl, laß Butter in einer Pfanne zergehen, gib gute Milch hinein, daß es laulicht wird, salze das Mehl, gieße dann die Milch in das Haferl, und rühre das Mehl mit 3 Eyern in die Dicke, wie zu einem Schmorrenteige, fein ab; alsdann nimm eine Frikasseepfanne, oder einen Kastrolbeckel, oder was du sonst bey der Hand hast, gib ein wenig Schmalz hinein, laß es warm werden, und gieße etwas Teig darauf, streiche ihn dann so dünn, wie zu einem Eyer-