

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

fladel, auseinander; wird es lichtbraun auf einer Seite, so kehre es um, wenn es aber auf beyden Seiten lichtbraun wird, so fahre dergestalt fort; hernach schneide Aepfel in Würfeln, nimm Zucker und Zimmet, und mische es untereinander, thue die Aepfel auf die Flecken, rolle es dann zusammen; hernach gib Butter in eine Bratreine; ferner schneide es mit dem Messer in Gestalt der Wespen-Nester aus, setze es auf den Schnitt, lege es dann in die zerlassene Butter, thue es in die Röhre, und backe es; bevor die Wespen-Nester ausgebacken sind, mußt du ein wenig siedendes Obers hineingießen, alsdann laß es noch etwas dünsten, und lege es auf die Schüssel.

Wespen-Nester noch auf eine andere Art.

Treibe frische Butter oder Schmalz ab, schlage Eyer darein, so viel du ihrer brauchst, auf zwey Eyer kommt immer ein halbes Seitel laulichtes Obers, dann geschmack gesalzenen Germ, so viel du deren brauchst; alsdann nimm Mehl so viel du bedarfst, und mache den Teig fest, wie zu den Wespen-Nestern, schlage ihn fein ab, daß er sich vom Löffel löst; gib ihn dann auf ein Nudelbret, walche ihn wie die Vorigen aus, thue Aepfel, Kirschen, Weinbeeren, oder was du sonst bey der Hand hast hinein, rolle es dann, wie bewusst, zusammen, schneide hernach die Wespen-Nester wie die Vorigen aus, thue sie dann in eine Pfanne mit zergangener Butter in die Röhre, und backe sie.

Wildbret-Pastete für sechs Personen.

Mache einen Buttermey, wie zu einer Fleckelpastete,