Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

1301. Wandel von Krametsvögeln

Wenn die Vögel gerupft, gut ausgewaschen und eingesalzen sind, so gib in ein Kasterol ein wenig geschnittenen Speck, Zwiebelhappel, ein Zellerieköpfel, eine gelbe Rübe, Limonieschälerl, Beitzkräutel, Alles gewürfelt geschnitten, laß es im Kasterol ein wenig anlaufen, dann leg die Vögel darauf und laß sie gut dünsten, nimm die Vögel heraus, laß das Geschnittene gut eindünsten, gib vier oder fünf Semmelschnitten dazu und laß sie mit dem Geschnittenen schön bräunlich rösten, schneide das Brustfleisch von den Vögeln herab, schneide es schön klein zusammen, gib die Beine und das Geschnittene im Kasterol sammt der Semmel in einen Mörser, stoße es schön fein zusammen, dann gib es in ein Reindel, schütte ein Paar Schöpflöffel voll gute Rindsuppe darüber, laß es ein Paar Mal aufsieden, seihe es hernach durch ein Sieb, rühre 3 oder 4 Eierdotter daran, dann das Geschnittene Fleisch von den Vögeln, hernach schmiere die Wandel mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, fülle sie nicht gar voll an, und laß sie im Dunste eine halbe Stunde gut kochen, stürze sie auf eine Schüssel, gib ein wenig Schüh darüber und darnach geschwind zur Tafel.

1302. Schado-Wandel.

Treibe ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlage 4 Eier eines nach dem andern, hinein, die Klar aber aufgeklopft, gib einen halben Vierting Biskotenbröseln, die aber mit gutem Wein müssen angefeuchtet werden, 1 Vierting gestoßenen Zucker, von einer Limonie, die mit Zucker abgeriebene Schale, einen Vierting schönes Mehl, und wenn man will, ein wenig gestoßene Vanille dazu, rühre es gut unter einander, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie mit dem Abgetriebenen gut auf die Hälfte an, backe sie schön kühl im Oeferl, dann gib sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

b) Köche.

1303. Aufgelaufenes Erbsenkoch.

Treibe 1 Viertelpfund Krebsbutter pflaumig ab, rühre 5 Eierdotter und 10 Loth dick gekochte und durchgetriebene Erbsen darein, vermische damit 4 Loth gestoßenen Zucker und von 5 Eiern die Klar zu Schnee geklopft, schmiere einen Model mit Krebsbutter, gib das Gerührte hinein, laß es schön braungelb backen, stürze es auf eine Schüssel und gib es mit Zucker bestreut zur Tafel.

1304. Gelbes Rübenkoch.

Putze gelbe Rüben, reibe sie fein auf dem Reibeisen, gib sie in eine Rein, gieße Milch darauf, setze die Rein auf die Gluth und laß es aufsieden; dann treibe ein Stückel Butter ab, drucke eine halbe geweichte Semmel aus, schlage 2 Eierdotter daran, gib von 2 Eiern die Klar zu Schnee geklopft dazu, Zucker, daß es süß genug ist, hernach die Rüben hinein; wenn es zu dick ist, gieße etwas Milch dazu, schmiere hernach ein Reindel mit Butter, fülle das Koch hinein, gib oben und unten Gluth, laß es langsam backen und gib es mit Zucker bestreut zur Tafel.

1305. Kastanien- oder Nußkoch.

Treibe anderthalb Pfund Butter pflaumig ab, schlage 5 Dotter und 5 ganze Eier daran, aber eines nach dem andern, darin recht gut verrührt und gib die