

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

ten im Salzwasser, und löse ihn die Gräthen aus; hernach zupfe zu erbsengroße Stückchen selben, und dünste diese in Butter mit Petersill und Gewürz; sodann nimm den Teig, bestreiche ihn mit Milchrahm, und gib den gedünsteten Hechten, so wie auch geröstete Semmelbröseln darauf; rolle es zusammen, und formiere es zu einem Strudel.

Krebs-Wandeln.

Treibe einen Vierting Krebs-Butter ab, gib ein ganzes Ey, 4 Eyerdotter, 2 Löffelvoll Germ, klein geschnittene Krebs-Schweiferln, 1 halbes Seitel Milch und 1 halb Pfund schönes Mehl, salze es, und mache einen Teig daraus, richte solchen in die mit Butter bestrichene Wandelmodeln halb voll an, setze solche ein wenig an einem warmen Ort, und dann backe sie.

Biskoten-Wandeln.

Treibe 1 Vierting Butter ab, gib 3 Eyer, 2 Eyerdotter, 1 Vierting geriebene oder gestoffene Biskoten-Bröseln darzu, feichte selbe mit guten Wein an; dann gib ferner 6 Loth Zucker, 1 Viertel Loth Zimmet, 2 Loth Zitronat darunter, streiche die Wandelmodeln aus, fülle selbe halbvoll an, und backe sie langsam.

Klein gekrauste Wandeln.

Walche einen guten Buttermteig Messerrücken dick aus, und belege die ausgeschmierten Wandelmodeln damit, hernach nimm Krebs-Schweiferln, Aустern, Karpfen-Milch, Karpfen-Zunge, Schwämmern, und rühre es unter einander, dünste dieses im Butter, gib ein wenig Gewürz und Milchrahm dazu, und schlage es in dem Fingerührten ab, dann