

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

in das Schmalz / welches nicht gar heiß seyn darff / haltet die Pfanne also bald über das Feuer / und gebet ihnen zu erst eine gute Hitze / biß die Röchlein ein wenig gehen oder auflauffen ; darnach bache sie fein langsam heraus / und gebet zuletzt wieder eine gute Hitze / daß sie mehr schmalzig werden.

117. Wandel Würstlein oder Stritzeln / auf andere Art.

Sehet ein viertel Pfund gute Mandeln ab / stoffet sie in einem Mörsel wohl glatt / gisset ein wenig Rosen-Wasser daran / das mit sie nicht öhliche werden ; mischet in einer Schüssel einen Zucker / etwas weniges Oblat-Mehl / Wein-Beerlein oder Corinthen / gute gestossene Zimmet / und geriebenes Eyer-Brod darunter / schlaget zwey Eyerdotterlein daran / rühret sie mit ein wenig Rosen-Wasser unter einander : leget sie dann auf ein mit schönem Mehl bestreuetes Brett / schneidet die Würstlein nach einander / wälchert selbige in dem Mehl / bache sie fein kühl aus einem Schmalz / wie die gewollene Röchlein : Leget solche hernach in eine Schüssel / und traget sie also trocken gebacken zu Tisch. Oder aber machet nachfolgende fäße Brüh darüber : Gisset ein halbes Glas guten Wein in ein Pfännlein / streuet Zucker und ein wenig Saffran darein / lasset sie süden / und richtet selbige über die Würstlein / setet sie auf eine Kohlen / und streuet Zimmet darauf.

118. Wandel-Würstlein oder Stritzeln / noch anderst.

Sosse ein Viertel Pfund abgezogene Mandeln mit Rosen Wasser ab / reibe ein wenig Eyer-Brod daran / mische Zucker / Zimmet und klein-geschnittenen Citronat darunter / schlage ein Ey darein : mache also einen Teig in der Dicken wie zu den gewollenen Röchlein : formire Stritzeln daraus / und bache sie gleich denen vorigen schön heiß aus Schmalz.