

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

Eyer weiß ab; machet aber den Teig nicht zu dick / duncket die Weiseln darein / und bachtet sie aus Schmalz.

163. Weiseln zu bachen / noch anderst.

Erklopffet das Weiße von Eiern / gisset warme Milch daran / zuckert sie wohl / rühret schönes Mehl darein; brennet auch einen Löffel voll Mehl im Schmalz / rühret solches ebenfalls darunter / duncket die Weiseln / wie gedacht / darein / und bachtet sie wohl heiß heraus; der Teig aber muß immerzu wohl heiß bleiben.

164. Weiseln zu bachen / auf eine andere Weise.

Machet den Teig vom schönen Mehl / Wein und Zucker an / gisset einen Löffel voll Brandwein dazu; gisset die Weiseln dadurch / bachtet sie im Schmalz / und gisset im Bachen flüssig auf. *

165. Aufgelauffen-gebachene Weiseln.

Kennet ein wenig heißes Schmalz in das Mehl / doch nicht zu viel / daß das Mehl trocken bleibt; gisset ein wenig Wein und Bier / wann es zu vor warm gemacht worden / daß man einen Finger darinnen leiden kan / daran / und machet es folgendts mit Weiseln von Eiern zu einem zimlich dicken Teig an; Bachtet jede Weisel besonders / gisset öftters auf / sehet aber ja zu / daß das Schmalz nicht zu heiß und nicht zu tieff seye.

166. Gebachene Aepffel.

Schället Parstörffer / oder andere süsse Aepffel / lasset sie ganz; bohret aber mit einen Messer / oder besonders dazu gemachten Eisen / den Wuzen / zusamt denen einwendigen Hülsen und

* Aus eben diesem Teig kan man auch Küchlein von Aepffeln bachen.