

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

haben will/und ein paar Messer rucken dick ; rädelts mit einem hie zu
bräuchlichen Rädlein schön glatt ab / schmieret es mit zerlassener Butter/streuet ein wenig Wein-Beerlein oder Corinthen darauf : Oder an
statt dessen kan man es auch mit klein abgeriebenen Mandeln bestreuen
als dann werden diese Blätlein alle über einander gewickelt : Gießt
hernach ein gut Theil in einen erdenen Tiegel oder küssernen Beck zu
lassenes Schmalz/sezet diese über einander gewickelte Stücklein rund
herum/dunket aber zuvor ein jedes derselben in das zerlassene Schmalz/
und setzt eines in die Mitte ; schiebet es also in den Back Ofen / und
lässt sie bachen.*

202. Wespen-Nester zu bachen / auf andere Art.

Nehmet ein Mehlschlaget Eyer daran/güsse so viel Löffel voll
Milch/ als der Eyer gewesen/dazu ; halbet ein Milch über das
Feuer/ werffet ein gut Stück frisches Schmalz darein/ lasst sie
so warm werden/daz das Schmalz zergehe : darnach mache den Teig
anz thut drey oder vier Löffel voll Hessen dazu / wachere ihn länglich
schmieret das Becken mit Butter oder Schmalz / ihu den zuvor zu
samm gerollten Teig darein/ sezet selbiges hinter dem Ofen/ und las
set den Teig gehen ; wann er gegangen ist / sezet ihn zusamt dem Be
cken in ein Defelein/ daß er bache.

203. Wespen-Nester noch anderst zu bachen.

Nimm ein Diethäufflein/ oder den achten Theil eines Mehls/
ein Mehl/ ein halb Seidlein / oder viertel Maas / gute Milch /
und eben so viel Hessen ; mache einen Teig / seze selbigen auf
den Ofen / lasse ihn gehen/ oder einen Dampf machen ; dann schlage
acht

* Man nimme zu erst des Mehls etwa drey Seidel-Becher voll dazu;
ist der Teig zu lehn/muß noch mehr Mehl darein gewircket werden : Oder man
kan es auch allerdings zuvor zusamm machen/ und hernach erst gehen lassen/
ehe man sie in den Ofen setzt.