

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

und 2 Dötter daran, ein wenig gestoßenen Zucker, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen, und wenn man will, ein wenig gestiftelte Mandeln, rühre es gut auf, dann fülle die Wandeln mit mürbem Teig aus, fülle sie mit Koch ein wenig über die Hälfte an, laß sie in dem Ofen schön langsam backen, und gib sie auf einer Schüssel gezuckert zur Tafel.

Schokolade-Wandeln auf andere Art.

Nimm eine halbe Maß Obers, schlage 6 Eyerdötter darein, rühre es gut untereinander, laß es beym Feuer zu Topfen werden, dann seihe das Wasser davon weg, drücke den Topfen gut aus und laß ihn auskühlen, dann treibe einen Vierteling Butter ab, schlage 6 Eyerdötter daran, jeden gut verrührt, rühre den Topfen darein, dann reibe 2 Tafel Schokolade auf dem Reibeisen, stelle es ein wenig auf die Gluth, bis die Schokolade weich und ein wenig brauner wird, dann gib sie zu dem Abgetriebenen, gib einen halben Vierteling geschwällte und klein gestoßene Mandeln darzu, rühre es recht gut auf, gib Zucker daran, daß es süß genug wird, von einer Limonie klein geschnittene Schalen, von 2 Eyern das aufgeklopfte Klar, rühre es gut untereinander, dann fülle die Wandeln mit dem Butterteig aus, fülle sie mit dem Abgetriebenen nicht gar voll an, besäe sie oben ein wenig mit Zucker, und backe sie schön langsam in dem Ofen.

Semmel-Pastete mit Staffata.

Nimm einen halben Kalbschlagel, wasche, mürbe und salze ihn gut, dann nimm ein Kastrol, gib March-