

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

zu, und lasß es bey dem Feuer zu Topfen werden, dann seihe das Wasser davon weg, drücke den Topfen gut aus, treibe 6 Loth Butter schön pflaumig ab, rühre den Topfen hinein, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, ein jeder gut verrührt, nimm gestoßenen Zucker, daß es genug süß wird, eine Handvoll geschwälzte Mandeln und Limoniegeruch, rühre es gut auf, dann fülle die Wandeln mit mürben Teig aus, fülle sie mit den Abgetriebenen, bis auf die Hälfte an, mache einen Deckel darüber, bestreiche sie mit einem aufgeklopften Ey, bache sie in einem Ofen schön langsam, bis sie eine Farbe haben, und gib sie gezuckert zur Tafel.

Klein gekraufzte Wandeln.

Walche einen guten Butterteig Messerrückendick aus, und belege die ausgeschmierten Wandelmodeln damit, hernach nimm Krebs-Schweiferln, Austerln, Karpfen-Milch, Karpfen-Zunge, Schwämmerln, und rühre es untereinander, dünsse dieses im Butter, gib ein wenig Gewürz und Milchrähm darzu, und schlage es in dem Eingerührten ab, dann fülle die mit Butterteig ausgelegten Wandeln etwas mehr wie halbvoll an, mache einen Deckel von Butterteig darüber, und bache sie.

Aufgegangene Wandeln mit Eingerührten.

Mache von 3 Eyern ein Eingerührtes für 2 Personen, weiche eine halbe Kreuzersemme in die Milch, und treibe 4 Loth Butter ab, ist diese abgerührt, so gib das Eingerührte hinein, (jedoch das Wässrige muß weg kommen) verrühre dann die Semmel, wenn sie ausgedrückt ist damit, gib ferner Limonie darzu, schlage