

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

2 ganze Eyer darein, dann salze oder zuckere es, wie du willst, schmiere endlich die Wandelnodeln mit Butter, und brösle sie aus, gib das Abgetriebene hinein, und laß solche backen.

Wandeln von Dhsengaum oder Fohmaul.

Siede den Dhsengaum oder das Fohmaul weich, dann nimm es aus dem Sud heraus, löse es aus, und thue das Unreine davon; hernach hacke es klein zusammen, menge Zwiebeln, Limonie und Petersillkräuteln, ebenfalls klein gehackt, darunter, mache ferner ein Eingührtes von einem oder 2 Eyern, rühre es unter das Gehäck, schlage noch 2 bis 3 Eyer darauf, und salze es geschmack, daß es säuerlich werde, kannst du Limoniesaft darauf gießen, dann schmiere die Wandeln, brösle sie aus, und gib das Gehäck in die Wandeln, und backe es.

Geriebene Wandeln.

Treibe einen Vierting Butter ab, schlage 2 Dötter und ein ganzes Ey hinein, und rühre es gut; alsdann nimm ein wenig laulichtes Dbers, etwas Zimmet, einen guten Löffel voll Germ, 1 1/2 Vierting Mehl, und rühre Alles in die abgetriebene Butter. Du kannst es zuckern oder salzen, wie du willst. Endlich thue Weinbeeren oder Zibeben darunter, und verrühre es ebenfalls, schmiere dann die Wandeln, gib das Abgetriebene hinein, und backe es.

Wandeln mit Ragou.

Nimm ein Viertel Pfund Reis, siebe ihn in der
N. 2