

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

ein Blattel mit Schmalz, gib es mit einem Löffel auf das Blattel, bache es in der Röhre, wann du es heraus nimmst, so zuckere es in der Höhe, sie gehen hoch auf, dann sind sie fertig.



Biskoten - Wandeln.

Nimm in einen Weidling ein Vierting gestoßenen Zucker, gib 4 Dötter daran, dann schlage von 3 Ethern das Klar zu einem Schnee, thue klein geschnittene Limonie darzu, und rühre es gut faumig ab; ist es nun abgetrieben, so gib den Schnee hinein, und treibe es noch eine Zeit ab, rühre alsdann ein Viertel Mehl hinein, schmiere die Wandeln mit Butter, gib das Abgetriebene darein, und bache es langsam.

Ragon - Wandeln an einem Fasttage.

Nimm Butterteig, und belege einen Model damit; dann nimm einen halben Vierting Butter, und um einen Kreuzer Semmel, davon weiche die Hälfte in die Milch; hernach treibe Butter ab, drücke die Semmeln aus, und gib sie darzu; dann gib Limonie hinein, und salze es geschmack. Mache ein Eingerührtes daraus, seihe das Wasser davon, und schlage einen Eyerdotter darein; schmiere dann die Wandeln mit Butter, und brösle sie aus; belege die Wandeln mit Faisch, und gib das Eingerührte in die Mitte, dann wieder Faisch, laß es backen, und gib sie zur Tafel.