

## 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

Eßlöffel voll gute Germ, eine Hand voll geklaubte und rein gewaschene Weiberl, und eben so viel Ziweben von den Kernen ausgelöst und länglich geschnitten, schlage den Teig damit schön klar ab, und laß ihn ein wenig gehen, dann schmiere den Wandelmodel mit Schmalz, fülle ihn mit dem Teig ein wenig über die Hälfte an, laß sie gut gehen, und backe sie geschwind im Defersl, dann stürze sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Zucker, und gib sie zur Tafel.

#### 1242. Andere gute Germ-Wandel.

Treibe einen Viertel Butter und einen Viertel Schmalz zusammen pflaumig ab, dann schlage fünf ganze Eier und sechs Dotter, eines nach dem andern, daran, zu einem jeden Ei einen Eßlöffel voll schönes Mehl, dann sechs Eßlöffel voll gutes Obers, und eben so viel Mehl, drei Löffel voll gute Germ, einen Viertel geschwellte und zu Stifeln geschnittene Mandeln, Salz, und ein wenig gestoßenen Zimmet, schlage den Teig schön klar ab, dann schmiere die Wandel mit zerlassenem Schmalz, besäe sie mit stiftlich geschnittenen Mandeln, fülle sie mit dem Teig halb voll an, laß sie an einem warmen Orte so lange gehen, bis die Mödel voll sind, dann backe sie langsam im Defersl, bis sie schön semmelfarb sind.

#### 1243. Haschee-Wandel.

Nimm einen Viertel gebratenes Kalbfleisch, und einen halben Viertel gesottenes Geselchtes, schneide es schön fein, wie Nudeln, dann schneide um einen Kreuzer Semmel gewürfelt, röste sie im Butter, schütte ein siedendes Obers darauf, laß es auf der Gluth sieden, daß es so dick wie ein Panadel wird, dann rühre das geschnittene Fleisch darunter, fülle die Wandeln mit Buttermteig aus, fülle sie nicht gar voll mit dem Fleische an, mache von dem Buttermteig einen Deckel darüber, bestreiche sie mit Eierklar, und laß sie im Defersl schön langsam backen.

#### 1244. Faschirte Semmel-Wandel.

Treibe einen Viertel Butter schön pflaumig ab, rühre um einen Kreuzer in der Milch geweichte und ausgedruckte Semmel hinein, schlage fünf Eier, eines nach dem andern, daran, gib Salz und ein wenig Gewürz dazu, rühre es schön pflaumig auf, dann schneide ein gesottenes Kälberbries gewürfelt, gib Mauzrachen und Krebschweiserl dazu, auch gewürfelt geschnitten, dann laß in einem Reindel ein Stückel Krebsbutter zergehen, laß das Geschnittene mit anlaufen, gib zwei Eßlöffel voll Rahm dazu, ein wenig Gewürz und klein geschnittene Limonteschälerl, schmiere die Wandel mit Butter, fülle einen guten Eßlöffel voll von dem Abgetriebenen hinein, dann einen Löffel voll von dem Gedünsteten, überstreiche es gut mit dem Abgetriebenen, fülle sie nicht gar voll an, und backe sie geschwind im Defersl.

#### 1245. Wandel von Germbuttermteig.

Nimm auf ein Nudelbrett ein Pfund schönes Mehl, salze es ein wenig, dann gib in ein Häferl vier Eierdotter, ein halbes Seidel warmes Obers oder Milchrahm, vier Löffel voll gute Germ. rühre es gut unter einander, und schütte es in das Mehl, arbeite den Teig schön klar ab, walke ihn ein wenig von einander, und gib ein halbes Pfund gewaschenen Butter darauf, schlage ihn drei oder vier Mal, wie einen Buttermteig, walke ihn messerruckendick von einander, schneide viereckige Fleckel davon, fülle die Wandel damit aus, dann gib in einen Weidling einen Viertel geschwellte und klein gestoßene Mandeln, schlage fünf