

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

ganze Eier daran, gib sechs Loth gestoßenen Zucker dazu, rühre es so lange, bis es schön dick wird, dann gib von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen und um drei Kreuzer klein geschnittenen Zitronat dazu, rühre es unter einander, dann fülle die Wandel ein wenig über die Hälfte an, mache von dem Teig einen Deckel darüber, laß sie eine halbe Stunde gehen, und backe sie geschwind im Defert, dann gib sie auf eine Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

1246. Germ-Wandel mit Zucker.

Laß in einem Weidling sechs Loth Butter zergehen, schlage sechs ganze Eier und ein halbes Seidel warmes Obers daran, gib einen halben Viertel gestoßenen Zucker, einen Viertel schönes Mehl, und einen Eßlöffel voll gute Germ dazu, schlage den Teig schön klar ab, dann schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie mit dem Teig ein wenig über die Hälfte an, laß sie gehen, und backe sie geschwind im Defert; dann gib sie auf eine Schüssel, und besäe sie mit Zucker.

1247. Gupsauf-Wandel.

Laß in einem Häferl einen Viertel Butter zergehen, schlage acht ganze Eier daran, gib ein Seidel warmes Obers dazu, sprudle es gut ab, rühre so viel Mehl daran, daß der Teig so dick wie ein Schmarnteig wird, salze und rühre es klar ab, dann schmiere die Wandel mit Schmalz, besäe sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, fülle sie mit dem Teig bis auf die Hälfte an, backe sie geschwind im Defert, und gib sie schnell zur Tafel.

1248. Krebs-Wandel.

Rindle um zwei Kreuzer Semmel ab, weiche die Schmollen in der Milch, drucke sie aus, und schneide sie mit ausgelösten Krebschweiserln und Limonieschälerln klein zusammen, treibe sechs Loth Krebsbutter ab, schlage vier ganze Eier und zwei Dotter darein, gib das Geschnittene dazu, rühre es schön pflaumig ab, salze es, gib ein wenig Gewürz dazu, dann fülle die Wandel mit Buttermertig aus, fülle sie mit dem Abgerührten bis auf die Hälfte an, mache einen Deckel darüber, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, und backe sie geschwind im Defert.

1249. Krebs-Wandel auf andere Art.

Laß in einem Pfandel einen Viertel Krebsbutter zergehen, dann gib in einen Weidling ein halbes Pfund schönes Mehl, schütte den zerlassenen Krebsbutter darüber, salze es, rühre es mit einem halben Seidel Obers, vier Eiern und zwei Dottern schön klar ab, gib drei Löffel voll gute Germ und ein wenig Zucker dazu, schlage den Teig schön klar ab, schmiere die Wandel mit Krebsbutter, fülle sie mit dem Teig bis auf die Hälfte an, laß sie gut gehen, backe sie geschwind im Defert, und gib sie zur Tafel.

1250. Krebs-Wandel mit Nudeln.

Mache von zwei Eiern einen festen Nudelteig an, walke ihn schön dünn aus, und schneide gestuzte Nudeln davon, laß die Nudeln in der Milch schön dick einsieden, rühre sie öfters unter einander, daß sie nicht zusammen pappen, laß sie auskühlen, und treibe 6 Loth Krebsbutter ab, gib die Nudeln hinein, schlage zwei ganze Eier und drei Dotter daran, auch Salz und klein geschnittene Limonieschälerl, ein wenig Zucker und Gewürz, rühre es gut auf, dann fülle die Wandel mit marbem Teig aus, fülle sie mit den Nudeln nicht gar voll an, besäe sie mit Semmelbröseln und Krebsbutter, und backe sie im Defert.