

## **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

fer, lasse es fieden, stelle dann die Wandel mit den Eiern in das Wasser, gib aber acht, daß kein Wasser in die Wandeln kömmt. Lasse die Eier sammt den Wandeln in dem Wasser eine halbe Stunde fieden, mache hernach ein Ragout von Krebsen, Schwämmen und Spargel, richte dieses Ragout auf eine warme Schüssel an, nimm die gesottene Eier aus den Wandeln, stürze sie auf das Ragout und gib sie auf die Tafel.

## 2. Germwandel.

Nimm einen Vierteling Butter und treibe ihn schön flaumig ab, schlage 4 Eierdotter, einen nach dem andern hinein, ebenso 2 ganze Eier, thue dazu zwei Löffelvoll Germ, ein wenig gestoßenen Zucker, einen halben Vierteling stiftlet geschnittene Mandeln und ein halbes Seidl laulichtes süßes Obers. Nimm dann so viel schönes Mehl, als du zum Teiganmachen brauchst; mache ihn aber nicht zu dick an und rühre ihn nicht mehr. Schmiere die Wandel, gieße den Teig hinein, lasse ihn langsam gehen, stelle die Wandel in das Rohr und backe sie schön kühl heraus.

## 3. Mandelwandel.

Nimm 1 Vierteling Mandel, schäle sie und stoße sie klein zusammen, thue sie dann in einen Weidling, nimm dazu 6 Loth gefähten Zucker und rühre sie eine gute Viertelstunde immer auf einer Seite ab. Dann schlage 3 ganze Eier und 3 Dotter daren, eines nach dem andern, nimm ein wenig Limonienschalen dazu und rühre daran in allem eine Stund. Dann schmiere das Blattl und den Reif mit Butter, fülle das Abgerührte hinein und lasse es schön langsam backen; willst aber Wandeln backen, so schmiere