

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

langgeschnittene Pistazien, von einer halben Limonie die feingeschnittenen Schalen darein, röhre es noch eine halbe Viertelstunde, schmiere die Wandel mit Butter, fülle sie an, lasse sie schön langsam, aber nicht zu stark backen.

9. Vanillewandel.

Nimm 1 Seidl Obers, 6 Eierdotter, 18 Loth gestoßene Mandeln, um 12 Kreuzer Vanille und Zucker nach Belieben, beides ebenfalls gestoßen, röhre alles dieses unter einander gut ab, fütttere die Wandel mit Butterteig, thue die Füll hinein und lasse sie backen.

10. Hascheewandel.

Schneide ein halbes Pfund Kalbfleisch mit etwas geselchter Zunge klein zusammen. Röste eine aufgeschnittelte Milchsemme in Butter, gieße siebende Milch darüber, lasse es auf der Glut sieben, daß es so dick wie ein Koch wird, dann mische das geschnittene Fleisch darunter, lege die Wandel mit Butterteig aus, fülle sie nicht gar voll mit dem Gehäck an, mache von dem Butterteig einen Deckel darüber, bestreiche sie mit Eierklar und lasse sie in dem Rohr langsam backen.

11. Schokoladewandel.

Röhre in einer Pfanne 4 Kochlöffelvoll schönes Mehl mit einem großen Seidl Milch klar ab, reibe zwei Ziegel Schokolade darein, stelle es auf die Glut, röhre es so lange, bis es dick wird und lasse es austühlen. Treibe dann 8 Loth Butter flauzig ab, röhre das Koch darein, schlage 2 ganze Eier und 3 Dotter daran, gib ein wenig gestoßenen Zucker und Vanille darunter, röhre es gut auf,