

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

fülle die mit Butterteig ausgelegten Wandeln etwas mehr wie halbvoll an, mache einen Deckel von Butterteig darüber und backe es.

Markwandel.

Reibe einer Kreuzer-Semmel die Rinde ab, weiche selbe in die Milch ein, hernach nimm 2 Viertel Mark, ziehe das Häutige und Unreine davon; dann drücke die in der Milch geweichte Semmeln aus, gib das Mark dazu und treibe es gut ab; hernach schlage ein Ey und 1 Eyerdotter darzu, und salze es geschmack. Nun nimm Wandelmodeln, schmiere und brösele sie aus, fülle selbe etwas mehr wie halbvoll an, und laß es backen.

Reis-Wandel.

Klaube und wasche einen Reis sauber aus, und laß selben in der Milch dünsten; dann stelle ihn an einem kühlen Ort, damit er auskühlt; ferner treibe Butter ab, gib Zucker, klein geschnittene Limonieschalen darzu; gib dieses in den ausgekühlten Reis, und treibe alles gut untereinander ab, dann schlage 3 oder 4 Eyer daran; nun beschmiere die Wandelmodeln, brösele sie aus, fülle sie etwas mehr wie halbvoll damit an, und laß selbe backen; dann stürze diese heraus, bestreue sie mit Zucker, und dann zur Tafel.

Leber-Wandel.

Nimm 1 Viertel Kalbsleber und schabe sie aus; gib Zwiebeln und Petersilkräuteln darzu, hacke alles gut untereinander; dann reibe einer Kreuzersemmel die Rinde ab, und gib die Schmoln in die Milch; ferner nimm 1 Viertel Butter, drücke die Semmel aus, und treibe es mitsammen ab; nun gib die Leber darzu, schlage ein Ey und 1 Döt-