

## **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

Hacke es klein zusammen, menge Zwiebeln, Limonie und Petersillkräutel, ebenfalls klein gehackt, darunter, mache ferner ein Eingerührtes von 1 oder 2 Eyer, rühre es unter das Gehäck, schlage noch 2 bis 3 Eyer darauf, und salze es geschmack; daß es säuerlich werde, kannst du Limoniesaft darauf gießen, dann schmiere die Wandeln, brösele sie aus, und gib das Gehäck in die Wandeln, und backe es.

### Geriebene Wandeln.

Treibe einen Vierting Butter ab, schlage 2 Dötter und 1 ganzes Ey hinein, und rühre es gut; alsdann nimm ein wenig lauliches Obers, etwas Zimmet, 1 guten Löffel voll Gerben, anderthalb Vierting Mehl, und verrühre Alles in die abgetriebene Butter. Du kannst es zuckern oder salzen, wie du willst. Endlich thue Weinbeerln oder Zibeben darunter, und verrühre es ebenfalls, schmiere dann die Wandeln, gib das Abgetriebene hinein, und backe es.

### Falsche Pistazien-Wandeln.

Nimm eine Handvoll Spinat, stoße ihn in einem Mörser, und drücke den Saft durch ein Tuch in ein Reindel; dann nimm eine Handvoll abgezogene Mandeln, und schneide sie klein stücklet zusammen, und gib sie in den Spinatsaft hinein; hernach setze es auf die Gluth und laß es zu Topfen werden, und gib es wieder durch ein Tuch, damit der übrige Saft abläuft. Nun treibe in ein Weidling ein Vierting Butter ab, gib 2 Eyer und 3 Dötter darzu, und verrühre es langsam, auch nimm etwas Zucker darzu; dann gib die grünen Mandeln in das Abgetriebene und verrühre sie mit einer Handvoll Mehl; schmiere hernach die Wan-