

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

und gib sie in die Butter, schlage ein oder zwey Eyer darein, und verrühre es gut untereinander, (man nimmt auf drey Personen zwey Eyer), salze es, dann gib das gehackte Fleisch darein und verrühre es gut; sodann schmiere inwendig die Wandelmodeln mit Butter, und brösele sie mit Semmel-Bröseln gut aus, verfare so damit, wie bey den vorigen, so sind sie fertig.

Gehäckwandel von Hendel-Leber.

Nimm Hendel-Leber und ein wenig Kalbfleisch, und hacke sie mit Petersillkräutel und Purye zusammen, dann weiche abgeriebene Semmeln in die Milch, sodann treibe die Butter ab, drücke die Milch aus den Semmeln, gib die ausgedrückten Semmeln in die abgetriebene Butter, und verrühre es gut, dann gib das Gehackte hinein, schlage Eyer darein, salze es geschmack, und verrühre es gut untereinander ab, nimm sodann Wandel-Modeln, schmiere sie inwendig mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln gut aus, gib den Faisch hinein, und backe es in der Röhre, wenn sie gebacken sind, so nimm sie heraus, gib sie in die Suppe und lasse sie aufkochen, so sind sie fertig.

Die Hirnwandeln.

Nimm ein Hirn und siede es, wenn es gesotten ist, so ziehe die Haut ab, alsdann treibe einen halben Viertel Butter ab, dann reibe von zwey Semmeln die Rinde ab, weiche sie in eine Milch; wann die Butter gut abgetrieben ist, so gib das Hirn in die abgetriebene Butter, und zertreibe es gut, dann drücke die in der