

## **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

Würste machst; so nimm ein aufgeklopftes Ey auf die Hand, damit es zusammen hält).

### Gehäck = Wandeln von Hendl = Leber.

Nimm Hendl = Leber und ein wenig Kalbfleisch, dieses hacke mit Petersill und Pury zusammen, dann reibe von einer Semmel die Rinde ab, weiche sie in Milch, und treibe sie auch gut ab, hernach gib die Leber darein, salze es, schmiere Wandeln, streue sie mit Bröseln aus, gib sie in den Ofen, backe sie. Nun nimm Fleischsuppe, thue die gebackenen Wandeln hinein, laß sie aufkochen, und gib sie zur Tafel.

### Gebackener Karfiol.

Puze den Karfiol wie bewust, und siede ihn im Salzwasser; wenn er gesotten ist, so seihe ihn ab, und laß ihn austühlen; klopfe ein Ey auf, salze es, nimm ein Stück Oblaten so groß, als der Karfiol ist, tunke sie in das aufgeklopfte Ey, und lege sie auf einen flachen Teller; dann nimm ein Stückel von dem gesottenen Karfiol, lege es auf die Oblate, und mache es zierlich zusammen; so, daß der Karfiol ganz in die Oblate eingewickelt wird, hernach bestreue die Oblate mit Semmelbröseln, und so fahre bey allen fort; dann gib Schmalz in eine Pfanne, und backe es heraus; hernach kannst du ihn zu eingemachten Hendlern oder trocken mit einer Schale Einnachsoß zur Tafel geben.

### Karmeliter = Würste.

Nimm einen Hechten oder Karpfen, löse ihn aus, wie bewust, hacke ihn mit Zwiebeln, und wenn man