

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

darzu; auch ein wenig Rahm gib hinein, und salze es geschmack. Nun mache einen mürben Buttermeyg, walche ihn aus, und gib selben in ein Kastrol oder in eine Pasteten-Schüssel, dann kömmt der Schenscheif hinein, der Deckel darauf, mit aufgeklopfen Eyern geschmiert, dann gebacken, und sie ist fertig.

Faisch = Wandeln.

Nimm gekochtes Kalbfleisch, hacke es mit Limoniesaft und Limonieschalen gemengt klein zusammen, dann nimm eine Rein, thue etwas Butter und das Gehäck hinein, laß es dann ein wenig anlaufen; hernach mache ein Fingerührtes von einem oder zwey Eyern, schöpfe von diesem das Wasser ab, salze es, und gib es in den Faisch hinein, alsdann laß den Faisch auskühlen; ist dann dieser zu spröde, so gieße einen oder zwey Eßlöffel voll Rahm darüber, daß er saftig wird, walche endlich den Buttermeyg wie bewust aus, und verfare so, wie bey den Frielee-Wandeln.

Füll = Wandeln.

Nimm frisch gebratenes Kalbfleisch, schneide es zu Stückeln wie die gestuften Nudeln; dann nimm eine Rein, gib Butter, etwas guten Rahm, klein geschnittene Limonieschalen und das geschnittene Fleisch hinein; hernach salze es, laß es ein wenig aufkochen; und dann auskühlen. Nun walche einen mürben Buttermeyg Messerrücken dick, und lege die Wandel-Modeln damit aus, fülle selbe etwas mehr wie halbvoll mit der ausgekühlten Fülle an, schneide den an den Wandel-Modeln herunterhängenden Teig mit den umgekehrten Messer zierlich