

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

das Wandel groß ist, thue es mit einem Löffel hinein, mache dann einen Deckel von Butterteig darauf, schmiere ihn in der Höhe mit Eiern, und fahre so fort, dann backe ihrer so viel du willst, und du kannst auch kleine Pastetchen daraus bilden.

Fischwandeln.

Nimm Fische, so viel du hast, löse ihnen die Gräten aus, und hacke sie zusammen; dann gib Zwiebeln und Limonie darunter, treibe Butter ab, nimm in der Milch geweichte Semmeln, und drücke sie aus, hernach thue sie in die Butter, verrühre sie, und gib sodann die zusammengehackten Fische hinein, salze es geschmack, schlage Eyer daran, und rühre es nochmals gut, hernach schmiere die Wandeln mit Butter; nimm sodann ein wenig Butterteig, mache zwey lange Streifen daraus, und lege den einen nach der Länge, und den anderen nach der Breite hinein, so, daß die Streifen überhängen; fülle dann das Wandel mit den Abgetriebenen, und mache von den überhängenden Streifen zwey schöne Müscherln darauf; endlich bestreiche es in der Höhe mit Eiern, und fahre so fort, dann backe es.

Fleckel = Pastete.

Nimm ein Pfund Mehl, thue ein halbes Pfund Butter hinein, salze es, und verwalche es mit dem Nudelwalcher. Hast du es gut abgewalcht, so bröckle es aus, und thue es zusammen; dann mache ein Loch in dessen Mitte, schlage zwey Dötter darein, gib Milchrahm darzu, schlage es zusammen, und walche es noch