

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

Haschee = Wandeln auf andere Art.

Mache einen Buttermteig heyläufig auf 10 Loth an, walche ihn nicht gar zu dick aus, schneide vier- eckige Fleckeln, nimm ganz kleine Wandeln, lege den Teig darein, hernach mache Haschee also: Nimm ein Stückel von einem kälbernen Schnitzel, brate und hacke es, laß Butter heiß werden, und Semmelbröjeln dar- ein anlaufen, thue das Kälberne hinein, laß es ein wenig rösten, seihe Rindsuppe daran, drücke Limonie- saft darauf, schneide Kaprie darzu, hernach thue klein- geschnittene Zwiebeln darein, laß es auskühlen, fülle es in die Wandeln ein, lege weder einen Teig darüber, schneide ihn rund um mit einem heißen Messer weg, zwicke ihn ein wenig ein, backe ihn, so sind sie fertig.

Haschee = Wandeln wieder auf eine andere Art.

Nimm ein gebratenes Kalbfleisch, Limonieschalen und Pfeffer, hacke alles klein untereinander, thue ein Stück Butter in eine Keim, laß das Gehackte darin ab- dünsten, salze und würze es, hernach säuere es mit Li- moniesaft, schlage einem Eyerdotter daran, rühre es untereinander ab, gib es auf einen Teller, und laß es abkühlen, hernach mache ein Buttermteig an, und walche ihn aus, stich dann Fleckeln rund mit dem Krebsbecherl aus, gib ein Fleckel auf die Hascheeschüssel oder Wan- delmodel, und fülle die Haschee darein, drücke es zu- sammen, schmiere es mit einem Ey, und setze es in eine Tortenpfanne, backe sie schön, und fahre so fort, bis die Fleckeln gar sind, so sind sie fertig.