

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

treibe eine Butter ab, wenn nun die Butter gut abgetrieben ist, so drücke die in der Milch geweichten Semmeln gut aus und gieb 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 ein Wandelmodel mit Butter gut, und brösele ihn mit Semmelbröseln gut aus, und verfare so damit, wie bey den Hirnwandeln, so sind sie fertig.

Gehäckwandeln von Hendel- Leber.

Nimm Hendelleber und ein wenig Kalbfleisch, und hacke sie mit Peterfilkräuteln und Purze zusammen, dann weiche abgeriebene Semmel in die Milch, sodann treibe eine Butter ab, drücke die Milch aus den Semmeln und 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 untereinander ab, nimm sodann Wandelmödel, schmiere sie inwendig mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln gut aus, gib den Faich 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.

Spinatwandeln.

Weiche abgeriebene Semmeln in eine Milch, dann wasche den Spinat gut aus, gib ihn in einem Mörser und stosse ihn, sodann nimm ein Tuch, gib den gestoffenen Spinat darein und drücke ihn durch, alsdann gib den Spinat in ein Meindl, und ein Löffel voll Milch daran, setze es auf eine Gluth