

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

ter daran, salze es geschmack, und verrühre es noch einmal gut; dann richte die Wandelmodeln wie schon bekannt her, fülle sie etwas mehr wie halbvoll an und laß sie backen.

Fille-Wandeln.

Nimm frisch gebratenes Kalbfleisch, schneide es zu Stückeln wie die gestuzten Nudeln; dann nimm eine Reine, gib Butter, etwas guten Rahm, klein geschnittene Limonieschällerln und das geschnittene Fleisch hinein; hernach salze es, laß es ein wenig aufkochen; und dann auskühlen. Nun walche einen mürben Butterteig Messerrückendick, und lege die Wandelmodeln damit aus, fülle selbe etwas mehr wie halbvoll mit dem ausgekühlten Fille an, schneide den an Wandelmodeln herunterhängenden Teig mit dem umgekehrten Messer zierlich zusammen; dann mache einen Deckel von erwähnten Butterteig, beschmiere selben einwärts mit aufgeklopften Eiern und gib ihn darauf; nun laß sie backen, stürze sie dann heraus und gibs zur Tafel.

Fille-Wandeln auf andere Art.

Reibe einer zwey Kreuzersemmel die Rinde ab, und weiche die Schmoln in die Milch ein, treibe Butter ab, schneide geschälte Aepfel zu kleine Würfeln, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet; dann drücke die Semmeln aus, und gib sie zu der abgetriebenen Butter, schlage halb Ey und halb Dötter, eins nach den andern darzu, gib ferner Zucker und Limonieschällerln daran, und menge alles gut untereinander; sollte das Abgetriebene zu weich werden, so mache es mit Semmelbröfeln stärker; dann schmiere die Modeln mit Butter und brösle sie aus, belege diese an der Seite mit den