

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

Abgetriebenen, und gebe die würflicht geschnittenen Aepfel in die Mitte; dann decke es mit dem Abgetriebenen zu; handle mit allen Uebrigen eben so, und laß sie dann backen.

Haschee-Wandeln.

Nimm frisch gebratenes Kalbfleisch und hacke es zusammen; dann mache ein Fingerührtes und gib das Gehackte, auch klein geschnittene Limonieschälerln darzu, salze es geschmack, gieße einen Eßlöffel voll guten Rahm daran, und menge alles gut untereinander ein, und laß es auf der Gluth siedenden, ferner mache wie bekannt einen guten Butterteig, und lege die Wandeln damit aus, fülle diese mit dem Haschee etwas mehr wie halbvoll an, mache einen Deckel von Butterteig, schmiere selben einwärts und in der Höhe mit aufgeklopften Eyern und gib ihn darauf; drücke selben mit dem Messer gut an, und backe denselben wie schon bekannt.

Aufgegangene Wandeln mit Fingerührten.

Mache von 3 Eyern ein Fingerührtes für 2 Personen, weiche eine halbe Kreuzersemmel in die Milch, und treibe 4 Loth Butter ab, ist diese abgerühret, so gib das Fingerührte hinein, (jedoch das Wässerige muß weg kommen) verrühre dann die Semmel, wenn sie ausgedrückt ist damit, gib ferner Limonie dazu, schlage 2 ganze Eyer darein, dann fulze oder zuckere es, wie du willst, schmiere endlich die Wandelmodeln mit Butter, und brösle sie aus, gib das Abgetriebene hinein, und laß solche backen.

Nieren-Wandeln.

Nimm die Niere, wasche sie aus, schneide sie blattlicht zusammen, eben so Zwiebel und Peterfili-