

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

kräuteln; salze dann die Niere ein, gib Fett oder Butter in eine Reine, und laß darin die Niere anlaufen. Ist sie etwas gebraten und abgekühlt, so lege sie auf einen Teller, schneide sie mit Limonien, und einer halben Kreuzer-Semmel, die du zuvor in der Milch geweicht haben mußt, zusammen, treibe ein wenig Butter dazu ab, gib hernach das Gehackte drein, und treibe es mit der Butter ab. Auf die Niere schlage 2 Dötter, und 2 ganze Eyer, salze sie geschmack, schmiere die Wandeln, brösele sie aus, fülle und backe sie.

Fischwandeln

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

Wandeln von Ochsenmaul oder Fozmaul.

Siede den Ochsenmaul oder das Fozmaul weich, dann nimm es aus dem Sud heraus, löse es aus, und thue das Unreine davon; hernach