

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

men, gib das Geschnittene alles untereinander, treibe ein Stückel Butter pflaumig ab, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter dazu, salze es, gib ein wenig Semmelbröseln, und rühre das Geschnittene hinein, schmiere ein Serviette mit Butter, gib das Gerührte hinein, binde sie zusammen, thue sie in ein siedendes Salzwasser, laß es eine Stunde sieden, und gib es in einen Suppentopf, gib Acht daß er nicht zerbricht, stecke stiftartig geschnittene Mandeln hinein, und gieße eine gute Suppe darüber.

Faischspazeln.

Hacke gekochtes Kalbfleisch klein zusammen, dann treibe eine Butter ab, sodann nimm in der Milch eingeweichte Semmeln dazu und drücke sie zuvor gut aus, treibe sie gut ab, schlage zwey Eyer darein, verrühre sie gut untereinander, wenn es zu weich wird; so nimm Semmelbröseln darunter, alsdann mache runde Kugeln, dann drücke sie breit, mache in der Mitte eine Höhlung, sodann nimm eine Frikassepfann, gib Schmalz oder Fette hinein, laß sie heiß werden, lege die Spazeln darein, und backe sie so, wie man die Karmnadeln bäckt, fehr sie um, um damit sie auf allen Seiten braun werden, sodann gib sie in eine Suppe, lasse sie aufkochen, und gib sie in den Suppentopf, gieße Rindsuppe darauf, und gebe es zur Tafel.

Die Faischwandeln.

Hacke ein Kalbfleisch klein, weiche von der Rinde abgetriebene Semmeln in die Milch, dann treibe eine Butter ab, wenn nun die Butter gut abgetrieben ist, so drücke die in der Milch geweichten Semmeln gut aus