

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

abgeschlagenen Eiern, und besäe sie mit Semmelbröseln, backe sie schön heiß aus dem Schmalz, richte sie auf eine Schüssel, und gib sie gezuckert zur Tafel.

1018. Reiß = Würstel.

Dünste einen Viertel Reiß in der Milch schön dick, laß ihn auskühlen, treibe ein Stückel Butter recht pflaumig ab, schlage sechs Eier, eines nach dem andern, darein, gib dann den ausgekühlten Reiß, Zucker und Zimmet, daß es süß genug wird, dazu, backe Eierfladel, streiche den Reiß darauf, rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Würstel hinein, gieße ein wenig heiße Milch darauf, mache einen Reiß herum, und gib oben und unten Gluth, daß sie eine Farbe bekommen.

1019. Toppfen = Würstel.

Setze eine Halbe Milch zum Feuer, schütte gar ein wenig Essig dazu, laß sie so lang beim Feuer stehen, bis es ein Toppfen wird, dann seihe ihn durch ein Sieb, und laß ihn auskühlen, treibe einen Viertel Butter schön pflaumig ab, rühre den Toppfen hinein, schlage zwei ganze Eier und fünf Dotter daran, gib eine Hand voll geschwellte und fein gestosene Mandeln, zwei Eßlöffel voll gestosenen Zucker, und ein wenig ausgeblöste und länglich geschnittene Ziweben, von einer halben Limonie klein geschnittene Schalen dazu, dann backe von drei oder vier Eiern Fladeln, daß sie aber nur auf einer Seite eine Farbe haben, streiche das Abgetriebene auf die gefärbte Seite, rolle sie wie Würstel zusammen, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, schütte ein wenig Obers darauf, schneide die Würstel in der Mitte ab, lege sie hinein, mache einen Reiß herum, gib oben und unten Gluth, laß sie so lange backen, bis sie schön aufgegungen sind, und ein wenig Farbe haben, und gib sie mit Zucker besäet zur Tafel.

1020. Wasserspazzen.

Gib in einen Weibling drei Hand voll Mehl, salze es, schlage zwei Eier daran, und mache den Teig mit süßer Milch nicht gar zu fest an, schlage ihn in ein siedendes Salzwasser, laß ihn etliche Mal aufsteden, dann seihe ihn durch ein Sieb, laß in einem Kasterol Ei groß Schmalz heiß werden, gib die Spazzen hinein, säe ein wenig Semmelbröseln darüber, und röste sie so lange, bis sie schön rammlich sind, richte sie auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

1021. Wasserspazzen auf eine andere Art.

Mache den Teig, wie den vorigen, dann gib ihn auf einen hölzernen Teller, schlage mit dem Messer schöne kleine Nöckel in siedendes Salzwasser, laß sie eine Weile aufsteden, dann seihe sie durch ein Sieb, laß in einem Kasterol ein Stückel Butter zergehen, gib die Spazzen oder Nöckel hinein, laß sie eine Weile rösten, dann sprudle vier Eier ab, schütte sie darüber, rühre sie gut unter einander, daß sie schön gelb werden, laß sie noch ein wenig rösten, und gib sie auf eine Schüssel.

1022. Wasserspazzen von Rahm.

Gib in einen Weibling drei Hand voll schönes Mehl, salze es, dann gib in ein Häfen ein Seidel guten Rahm, schlage drei ganze Eier und zwei Dotter hinein, sprudle es gut ab, und mache damit den Teig schön klar an, laß ein Wasser siedend werden, schlage mit einem Eßlöffel in der Größe nach Belieben die Spazzen hinein, salze sie, und laß sie gut siedend, dann seihe sie durch ein Sieb, laß in einer Reim Ei groß Schmalz heiß werden, gib die Spazzen hinein, laß sie so lange rösten, bis sie ein wenig eine Farbe bekommen, schütte ein halbes Seidel