

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

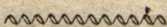
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

sodann gib den Spinatopfen darein, schlage Eyer daran, salze es geschmack und verrühre es gut untereinander; alsdann verfare so damit, als wie bey den vorhergehenden Wandeln verfahren worden ist; du kannst diese Wandeln auch in eine Kräutersuppe geben, so sind sie fertig.



b) Was in die Fastensuppen eingekocht werden kann.

Bayerische Mehlknödeln.

Nimm eine kleine Büchse Mundmehl in einen Weidling und salze es, schlage ein Ey in ein Haferl, sprüde es ab, und gib laulichte Milch darüber, nimm 2 Löffeln Germ dazu, rühre alles untereinander, und gieße es in das Mehl, mache einen Teig davon, und schlage ihn gut ab, dann nimm wieder laulichte Milch, und mache einen recht linden Dampfnudelteig daraus, und laß ihn aufgehen, wenn er aufgegangen ist, so gib Schmalz in eine Pfanne, aber nur Daumhoch, wenn nun das Schmalz heiß ist, so nimm einen kleinen Schöpf-Löffelvoll Teig, thue ihn in das Schmalz, dann nimm wieder einen Löffelvoll Teig, und gib ihn auch in das heiße Schmalz hinein, so viel du hinein bringen kannst, decke sie dann mit einem Deckel zu, daß sie nicht braun werden, kehre sie um, und lasse sie ausbacken, nimm sie heraus, und fahre fort so viel du brauchst, wann du anrichtest, so gebe sie in einen Suppentopf, gieße eine siedende Suppe darüber, und gib es zur Tafel.