

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

und lasse ihn zu einen Topfen zusammen gehen, hernach seihe ihn wieder durch ein Tuch, nachher treibe eine Butter ab, dann nimm die in der Milch eingeweichten Semmeln und drücke sie gut aus, und gib sie in die Butter, verrühre es gut, sodann gib den Spinattopsen darein, schlage Eyer daran, salze es geschmack und verrühre es gut untereinander; alsdann verfahre so damit, als wie bey den vorhergehenden Wandeln verfahren worden ist; du kannst diese Wandeln auch in eine Kräutersuppe geben, so sind sie fertig.

Reiswandelu.

Wasche den Reis gut aus, dann gib ihn in eine Rein, gieße siedende Rindsuppe, und lasse ihn gut kochen, wenn er weich genug gekocht ist, (er muß aber auch recht dick gekocht seyn) so lasse ihn auskühlen, sodann treib eine Butter ab, und gib den Reis in die Butter, rühre ihn gut ab, alsdann schlage Eyer daran, salze es und verrühre es gut untereinander ab, das Uebrige hat zu geschehen, wie bey allen andern.

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, treib es 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 Frikasseepfann, gib Schmalz oder Fette hinein, laß sie heiß werden, lege die Spazeln darein, und backe sie so, wie man die Karminadeln backet, fehr