

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

Milch geweichten Semmeln gut aus, gib es in die Butter, und zertreibe es gut untereinander ab, salze es, sodann schlage zwey Eyer darein, und verrühre es gut, dann schmiere die Wandelmodeln inwendig gut mit Butter, und mit Semmelbröseln aus, und nachher gib das Abgetriebene hinein, backe es in der Röhre gut, sodann gib es in die siedende Fleischsuppe, und lasse es aufsieben, sodann nimm es heraus, und gebe es in den Suppentopf, gieße die Suppe darüber her, so sind sie fertig.

Knödeln vom gekochten Kalbfleisch.

Hacke das Fleisch mit Petersillkräutel und Schnittling fein zusammen, weiche abgeriebene Semmeln in Milch, treibe dann ein wenig Butter (oder Fette) ab, drücke die in der Milch geweichten Semmeln gut aus, und verrühre sie in die abgetriebene Butter, gib alsdann das gehackte Fleisch dazu, schlage so viel Eyer als du brauchst hinein, salze es ein wenig, und verrühre es gut untereinander ab, hernach schlage die Knödeln in eine siedende Rindsuppe hinein, und lasse sie auskochen, so sind sie fertig.

Knödeln von Kalbsbrieffeln.

Nimm überbrennte Brieffeln, klein gehackt, ein wenig Ochsenmarch, treibe frische Butter ab, und mache es auf die Art wie die Krebsknödeln gemacht werden.

Röschwandeln.

Nimm einen gesottenen Rösch, drücke ihn gut aus, schneide ihn mit den Wiegmesser klein, dann treib eine Butter ab, gib den Rösch darein, schlage Eyer daran,