

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

Gute Erdäpfel - Knödeln.

Siede die Erdäpfeln, schäle sie ab, und reibe sie auf ein Reib - Eisen, wie bewußt, nimm ein halbes Pfund Butter, treibe sie ab, schlage 2 Eyer eines nach dem andern hinein, und treibe es nochmals ab, hernach gib die Erdäpfeln darzu, und salze es geschmack, nun nimm Semmelbröseln, und mache den Teig fest, mache Knödeln daraus, und staube sie mit Semmelbröseln, dann backe sie aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Eyerknödeln.

Schlage ein Ey auf, dann nimm ein Halbseitel Milch, gib es zusammen, und mache ein Eingerührtes, sodann treibe ein wenig Butter ab, und gib es in die Butter, thue das Wässerige von den Eingerührten weg, gib Schnittling darzu, und verrühre es gut untereinander, dann schlage ein Ey daran, und treibe es noch ein wenig ab, und mache die Knödeln mit Semmelbröseln in der rechten Feste, dann schlage sie in die Suppe, und lasse sie kochen, so sind sie fertig.

Eyerdötterknödeln.

Siede zwey Eyer hart, dann nimm ein wenig Butter, treibe sie ab, sodann stöse die harten Eyerdötter, gib sie in die Butter, treibe es noch ein wenig ab, so dann schlage ein halbes Ey daran, und verrühre es gut, dann nimm die andere Hälfte des aufgeschlagenen Eyes und mache Knödeln daraus, kehre sie in Semmelbröseln um, und backe sie aus dem Schmalz, dann lege sie in die Suppe, lasse sie auffieden, und gib sie zur Tafel.