

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

Weidling eine Butter ab, gib den Faisch hinein, und verrühre es gut untereinander, dann nimm ein oder zwey Eyer, und schlage sie auch hinein, und verrühre es nochmals untereinander, sodann nimm Semmelbröseln, und mache es so fest als wie bey den Leberknödeln, salze es, mache Knödeln und schlage sie in die falsche Rindsuppe hinein, und lasse sie auskochen, so sind sie fertig.

Abgetriebene Semmelknödeln.

Nimm Butter oder frische Fette und treibe sie ab, dann schlage Eyer daran (auf eine Person ein Ey), dann gib Semmelbröseln darein und verrühre es gut untereinander, und mache Knödeln. Du kannst die Knödeln auch backen, nur müssen sie vorher in Semmelbröseln gewalzen werden.

Semmelknödeln mit Milch.

Schneide die Semmeln fein auf, dann lasse eine Butter zerschleichen, und gib die Butter in die Semmelschnitten, und rühre es recht gut untereinander, dann brenne es mit siedender Milch ab, und rühre es nochmals gut untereinander, und verfahre damit als wie bey den Semmelknödeln ohne Mehl, und schlage sie in eine Fastensuppe.

Semmel-Nockerln.

Nimm um einen Kreuzer Semmel, reibe die Rinden ab, und weiche sie in die Milch, nimm einen halben Bierting Butter, treibe sie ab, drücke die Semmel heraus, und gib sie in die Butter, verrühre es gut, und salze es