

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

den Teig wie bey den bayrischen Nudeln, lege sie auf das Brett, lasse sie ein wenig gehen; gib Butter oder Schmalz in eine Klein, lege die Nudeln, eine neben die andere, ordentlich hinein, und bäck sie in der Röhre; daß sie eine schöne Farbe bekommen, kannst du sie in der Höhe schmieren, so sind sie fertig.

Fasttag = Knödel.

Schnittle Semmeln fein auf, lasse Butter zergehen, und brenne die Schnittel damit ab; dann salze sie, und gieße so viel siedende Milch darauf, daß die Schnitteln gut naß werden; dann bedeck sie zu, und lasse sie gut abdünsten; wann du sie brauchst, so schlage Eyer daran, und mache sie, wie die abgebrennten Knödel. Diese Knödel kannst du in eine Erbsensuppe oder zu einem geselchten Fisch geben, wie du willst.

Germ = Kipfel.

Gib ein Pfund Mehl in einen Weidling, dann nimm 4 Loth zerlassene Butter in ein Haferl, ein halb Seitel laulichtes Obers und 2 Eyerbötter mit einem ganzen Ey hinzu, und sprüde solches ab, salze das Mehl, und mache so den Teig damit an, bis er sich vom Löffel löset, dann laß ihn gehen. Wenn der Teig gegangen ist, dann lege ihn auf das Nudelbrett, mache aus ihm einen langen Strigel, und schneide ihn mit einem Messer in gleiche Theile, forme Kipfel daraus, und laß sie auf dem Nudelbrette gehen. Hernach schmiere ein lauges Blattel mit Schmalz oder Butter, und lege die Kipfel, wenn sie halb gegangen sind, ordentlich hinauf, schmiere sie dann in der Höhe mit aufgeklopften Eiern,