

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

dann hache Zwiebeln und Petersill klein zusammen, reibe eine Krenzer-Semmel ab, und weiche sie in die Milch; treibe Butter oder Fett, was du hast, ab, drücke die Semmel aus, und treibe sie wieder mit der Butter oder dem Fette ab, dann menge das gehackte Fleisch darunter, und verrühre es mitsammen, mache die Knödel nun mit 2 Eyerdöttern an, verrühre sie gut, salze sie, und schlage sie in eine Fleischsuppe, oder was du hast, so sind sie fertig.

Knödel von gesottenem Fleisch.

Hache das Fleisch klein zusammen, und schneide das Häutige vorher davon ab, dann hache Petersillkräuter und Zwiebeln klein, weiche Semmel in Wasser oder Milch, drücke sie aus, und hache sie unter das Fleisch noch kleiner zusammen. Nun nimm das Fleisch in einen Weidling, schlage 2 oder 3 Eyer hinein, und verrühre sie mit dem Fleische gut untereinander, salze es, dann nimm ein wenig Mehl darunter, und mache damit die Knödel an, schlage sie in siedendes Wasser, und las sie ausköchen, dann sind sie fertig.

Gute Krapfen.

Schütte ein Pfund schönes Mehl in einen Weidling; schlage 12 Eyerdötter in ein Häferl, und las in einem Reindl ein Viertel Pfund Butter zergehen, die zergangene Butter schütte in die Eyerdötter, jedoch mußt du Acht haben, daß das Saure der Butter nicht hinzu kommt, nimm hinzu ein Seitel lauliches Obers, und sprüdle es untereinander ab, dann gieße es durch einen Schaumloßel in das Mehl, mache den Teig damit an, und schla-