

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

das geschnittene Brod, welches gesalzen seyn muß, und röhre es untereinander, dann nimm in ein Häferl ein wenig Milch, welche um 2 Kreuzer Semmel ein wenig damit ein, und schlage 3 Eyer hinein, sprüdle sie ab, gib dieß ebenfalls in den Weidling, und kehre alles öfters um; dann laß es stehen. Wenn du die Knödel dann brauchst, so nimm ein wenig Mehl, mache sie trocken damit an, und schlage sie in das siedende Wasser, mache die Knödel aber nicht zu klein, denn sie werden lockerer, wenn sie größer sind.

Zuckerbrezel.

Nimm ein Viertel Pfund gesiebten Zucker, einen Vierting Mehl, einen halben Vierting frische Butter, laß sie zergehen, thue sie auch hinein; wann der Teig fest ist, so nimm ganze Eyer, von einer Pomeranzen die Schale, und mache Brezel daraus, beschmiere sie in der Höhe und backe sie.