

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 heiße Schmalz, und schüttle sie; wann sie durchgehends braun sind, kehre sie um, und backe sie langsam aus, dann nimm sie heraus, und gib sie auf die Tafel.

Throler = Knödel.

Schneide Semmeln in gewürfelte kleine Stücke in einen Weidling, hinzu schneide ebenfalls gewürfelt gesetztes Fleisch, dann aber extra auf dem Nudelbrette Speck, wieder in kleine Würfel, gib den Speck in ein Pfandl, und laß ihn bey dem Feuer ein wenig anlaufen, dann thue klein geschnittene Petersilkräutel, Zwiebel, und auch, wenn du Schnittling hast, hinzu, und laß es zusammen wieder ein wenig anlaufen, gieße es dann in das geschnittene Brod, welches gesalzen seyn muß, und röhre es untereinander; dann nimm in ein Häferl ein wenig Milch, weiche um 2 Kreuzer Semmel hinein, und schlage 3 Eyer darzu, sprüdle sie ab, gib dieselbenfalls 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.

Ausgedünste Topfen = Nudeln.

Nimm ein Mehl auf das Nudelbrett, so viel du brauchst, vermengen frischen Topfen mit selbem gut, salze ihn, schlage ein ganzes Ey oder 2, so viel du brauchst, darein, und mache den Teig wie einen festen Nudelteig an, würke ihn aber nicht lange, daß er nicht zu zäh wird. Dann mache einen langen Strichel Daumdicke, und drü-