

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

recht kleine Nudeln davon, laß in einer Pfanne Schmalz heiß werden und backe die Nudeln schön lichtbraun heraus, richte sie auf eine Schüssel, gib ein wenig Weinberl darunter, dann ein Seidel Obers, 3 Eidotter, ein wenig Zucker und Zimt; sprudle es gut ab, schütte es über die Nudeln und laß sie eine halbe Stunde backen.

Abgebrannte Griekknödel.

Griek nach Guldünken brenne mit Schmalz und Zwiebel ab, gieße siedendes Wasser oder Erbsenbrühe darüber, daß aber der Teig nicht zu weich wird, gib Salz dazu und rühre es geschwind untereinander, siede die Knödel im Salzwasser ab, richte sie auf eine Schüssel, besäe sie mit Semmelbröseln und brenne sie mit Schmalz und gerösteten Zwiebeln ab.

Griek- oder Schwemmknödel.

Treibe gut 7 Dekgr. Schmalz schön flaumig ab, schlage 3 Eier, eines nach dem andern daran, gib ein wenig Salz und 2 Löffel voll Rahm, ein Seidel schönen Griek, rühre es geschwind untereinander, mache schöne kleine Knödel und siede sie im Salzwasser; wenn sie eine Weile gut gesotten haben, nimm sie von dem Feuer weg, schütte ein Seidel kaltes Wasser daran und laß sie zugedeckt eine kleine Weile stehen, dann richte sie auf eine Schüssel.

Holzhadertknödel.

Ueber drei Hände voll Griek und eine Handvoll Mehl brenne eigroß Schmalz darüber, salze es und schütte soviel siedende Milch hinein, daß der Teig nicht zu dünn wird, mache Knödel daraus, aber nicht zu groß, backe sie in Schmalz, gib sie in eine Kasserolle, schütte siedende Milch darüber, laß sie gut ausdünsten und richte sie hernach auf eine Schüssel.

Bauernkrapsen.

Ein Kilo Mehl salze und laß es warm werden, sprudle in $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch 2 ganze Eier, 2 Dotter und 4 Löffel voll gute Germ, mache damit den Teig an, laß 14 Dekgr. Schmalz zergehen, schütte es über den Teig, schlage ihn gut ab, bis er Blattern bekommt, säe ein wenig Mehl darüber und laß ihn gehen, dann mache mit einem Eßlöffel schöne runde Krapsen heraus, stelle sie auf ein mit Mehl besätes Brett, laß sie ganz gehen, dann gib in eine Pfanne, die oben nicht zu groß ist, Schmalz, laß es heiß