

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

2. Semmelknödel.

Nimm ein Stück Butter und treibe es mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter recht flauzig ab, schneide 1 und eine halbe Semmel in kleine Würfel, feuchte sie mit Milch an, ohne daß sie zerfallen, mische sie ganz leicht darunter, salze es, staube so viel Mehl daran, bis sich das Ganze zum Knödelmachen eignet.

3. Abgebrannte Griesknödel.

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ Seidl schönen Gries, schneide eine Semmel gewürfelt und lege sie darauf. Hierauf lasse ein Stück Schmalz heiß werden, gib sein geschnittene Petersilie und etwas Zwiebel darein und gieße dies heiß über Semmel und Gries. Salze es dann und schütte ein Seidl siedendes Wasser darüber. Während dem Daraufgießen mische alles schnell und gut zusammen. Hierauf mache die Knödel und schlage sie eine Stunde vor dem Anrichten in siedendes Wasser. Erst wenn die Knödel sieden, kann man das Wasser nachsalzen. Statt des Schmalzes kann man auch Speck zum Abbrennen nehmen.

4. Gebackene Griesknödel.

Nimm ein Seidl Gries auf eine Schüssel, gieße ein halbes Seidl kochende Milch darüber oder Wasser, rühre es recht durch und decke es zu, lasse es im Dunste eine Stunde lang stehen. Nimm dann 4 Loth Butter, treibe ihn ab, gib den Gries dann hinein und schlage nach und nach 6 Eierdotter darauf, salze und würze es mit Muskatblüthe, dann rühre alles recht flauzig ab, wäre die Masse zu