

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

dick, schlage noch ein paar ganze Eier dazu; bestaube ein Brett mit Mehl, mache kleine Knödel, backe sie in Schmalz aus und richte die Suppe darüber an.

5. Fleischknödel.

Nimm ein Pfund klein gehacktes Fleisch, rühre es mit einem Seidl Milch und ein bis zwei Eiern an, streue zwei bis drei Hände voll Mundmehl darauf, gieße ein halbes Hühnerei groß zergangenen Butter darüber, reibe dazu ein wenig Muskatnuß, salze und mache den Teig recht durcheinander; dann mache davon Knödel, lege sie in siedendes gesalzes Wasser oder in eine Fleischsuppe und lasse sie austochen. Man kann aber auch statt des Mundmehles auf ein Pfund gehacktes Fleisch um einen Kreuzer in Milch geweichtes und wieder ausgedrucktes Brod nehmen, so werden die Knödel noch besser.

6. Hirnknödel.

Ziehe von einem ausgewaschenen Kalberhirn die Haut ab, schneide es mit grünem Petersilfräutel klein zusammen, rühre es dann mit zwei Eiern, Salz und Pfeffer gut ab, trockne es mit einem Stückel Butter auf der Glut, stoße es in einem Mörser mit einer geweichten Semmel klein zusammen, treibe ein wenig Krebsbutter ab, rühre das Hirn hinein, gib ein Ei darein und ein wenig Semmelbrösel, mache kleine Knödel und siede sie in einer guten Suppe.

7. Semmelbröselknödel.

Treibe ein Stückel Butter mit zwei oder drei Eiern pflaumig ab, feuchte dann ein paar Handvoll Semmelbrösel mit ein wenig Milch oder Rindsuppe an, gib sie in