

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 Abgetriebene mit ein wenig klein geschnittenen Petersilkräutl und Salz, mache die Knödel und lasse sie in der Suppe ein paar Mal aufwallen.

8. Speckknödel.

Drücke weißes in Milch oder Wasser geweichtes Semmelbrod gut aus. Dann hacke einen halben Vierting Speck mit etwas Zwiebeln und einer halben Handvoll Petersilkräut recht fein zusammen. Röste hierauf das ausgedrückte Brod ein wenig mit einem Stückel Butter, rühre zuerst den mit dem Grünen gehackten Speck nebst Salz, so viel nöthig ist, dann noch vier bis fünf Eier an das leicht geröstete Brod, und lege die davon gemachten Knödel in gesalzenes Wasser oder in eine Fleischsuppe und lasse sie eine halbe Stunde sieden.

9. Tiroler-Knödel.

Schneide Mundsemmel auf kleine Würfel, röste sie schön gelb in Schmalz und gib sie auf eine Schüssel. Nimm beinahe ein Viertel Seidl süße Milch, schlage darein 3 Dotter und ein ganzes Ei und sprudle es recht durcheinander, gieße es dann über die Semmel, bedcke es zu und lasse es eine Weile stehen. Schneide während dieser Zeit 4 Loth gekochtes Sechfleisch auf ganz kleine Würfel und gib es in die Schüssel, dazu noch fein gehackte Petersilie, Muskatblüthe, rühre alles durcheinander, bestaube es mit feinem Mehl, mache, nachdem es gut abgetrieben ist, Knödel daraus und koche sie in Rindsuppe ein.

10. Cascheln.

Bleibt dir ein Stückchen Braten übrig, sei es Lammbraten oder Kalbsfleisch, hacke es recht fein zusammen, gib in ein Kasserol ein Stück frische Butter und lasse sie heiß