

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

werden, worin dann das gehackte Fleisch und ein Eßlöffel geriebene Semmel kommt. Lasz es ein wenig dünsten, gib etwas Muskatblüthe und Petersilie nebst einigen Löffeln Rindsuppe dazu und lasz es so lange dünsten, bis ein dickes Haché wird, schlage noch ein Ei darauf, rühre es mit 1 Löffel voll Rahm, Salz und wenig Pfeffer recht um und lasz es dann kalt werden. Mache sodann einen Nudelteig, walke ihn fein und bestreiche ihn mit Eierklar und lege darauf mit einem Kochlöffel kleine Häufchen von der gedünsteten Fülle, schlage den andern Theil des Teiges darüber, schneide gleiche, viereckige Taschel, koch sie in reine Rindsuppe und richte dann Suppe darüber an. Willst du sie aber in eine braune Suppe geben, so backe sie in Schmalz schön gelb aus.

11. Abgetriebene Mehlnockerl.

Nimm 8 Loth Butter, treibe' ihn flauzig ab, schlage 6 ganze Eier daran, jedes gut verrühret, ebenso zwei Löffelvoll sauern Rahm, gib dann 6 Eßlöffelvoll seines Mehl daran, salze und mische alles gut miteinander ab, tauche den Eßlöffel in siedende Rindsuppe ein und schlage die Nockerl in die kochende Suppe, decke sie zu und lasse sie einige Minuten sieden, drücke sie mit dem Kochlöffel auf die andere Seite unter und lasse sie noch ein paar Minuten sieden.

12. Abgetriebene Griesnockerl.

8 Loth Rindschmalz treibe mit 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und 2 Eßlöffel voll sauern Rahm flauzig ab, menge 1 Seidl schönen Gries darunter, salze und mache sogleich Nockerl daraus, welche in der Suppe eine gute