

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

bis sie gut und vollkommen gegangen sind, dann setze sie auf die Gluth, und gib auch oben auf die Rein Gluth hinauf, oder backe sie in der Röhre; wenn sie zur Hälfte genug ausgebacken sind, dann gib ein wenig laulichte Milch hinzu, und lasse sie gänzlich ausdünsten, dann sind sie fertig.

Topfen = Nudeln auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund schönen trockenen Topfen, salze ihn, und schlage 3 Eyerdötter darein, gib eine kleine Büchse Mehl hinzu, und mache den Teig an, aber schnell, daß er nicht zähe wird, walche dann den Teig Fingerdick aus, und schneide ihn wie die Nudeln, daß sie Fingerdick werden; dann nimm, wenn der ganze Teig zu Nudeln geschnitten ist, Schmalz in eine Pfanne, und backe sie lichtbraun heraus. Während dem mache ein dünnes Rindskoch, sobald dieses ausgekühlt ist, schlage 2 ganze Eyer und 2 Eyerdötter in das Rindskoch, gib beliebiges Gewürz und Zucker hinzu, lege dann die Nudeln zierlich in eine Schüssel, gieße das gerührte Rindskoch darüber, und backe sie in der Röhre, so sind sie fertig.

Tyroler Knödel.

Schneide Semmel in gewürfelte kleine Stücke in einen Weidling, hinzu schneide ebenfalls gewürfelt geselechtes Fleisch, dann aber extra auf dem Nudelbrette Speck wieder in kleine Würfel, gib den Speck in ein Pfandl, und laß ihn bey dem Feuer ein wenig anlaufen, dann thue klein geschnittene Petersillkräntel, Zwiebeln, und auch wenn du Schnittling hast, hinzu, und laß es mittsammen wieder ein wenig anlaufen, gieße es dann in