

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

die gehackte Leber, die abgetriebene Butter, und die von der Milch ausgeprägten Semmeln zusammen, schlage ein Ey daran, salze es geschmack, und treibe sie gut unter einander ab, dann mache Knödeln daraus, und schlage sie in eine siedende Fleischsuppe darcin, und lasse sie auskochen, so sind sie fertig.

Kälberne Brattknödeln.

Schabe das kälberne Bratt von den Häuten ab, dann reibe die Rinde von den Semmeln und weiche sie in die Milch, sodann hacke das Fleisch mit ein wenig Zwiebel fein zusammen, alsdann treibe eine Butter gut ab, drücke die Semmel von der Milch gut aus, und verrühre sie gut in Butter ab, sodann gib das gehackte Fleisch hinein, salze es, und verrühre es gut untereinander, dann schlage etliche Eyer daran, verrühre sie ebenfalls untereinander ab, und schlage sie in eine siedende Rindsuppe ein, und lasse sie verkochen, so sind sie fertig.

Knödel von gekochten Kalbfleisch.

Hacke das Fleisch mit Peterflüßkräutel und Schnittling fein zusammen, weiche abgeriebene Semmeln in Milch, treibe dann ein wenig Butter (oder Fette) ab, drücke die in der Milch geweichten Semmeln gut aus, und verrühre sie in die abgetriebene Butter, gib alsdann das gehackte Fleisch dazu, schlage so viel Eyer als du brauchst hinein, salze es ein wenig, und verrühre es gut untereinander ab, hernach schlage die Knödel in eine siedende Rindsuppe hinein, und lasse sie auskochen, so sind sie fertig.