

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

Nudelteig, walge ihn zwey- oder drey Mahl, damit sich die Butter gut vermengt, gut Messerrücken dick aus, und schneide dreyeckigte Flecke daraus, lege dann Eingefottenes oder Weinbeerln, oder was du immer hast, darauf; schmiere den Teig von innen mit Eyerweiß, und rolle den Teig dann zusammen, nun schmiere den Teig oben wieder mit abgespritzelten Eyern, lege die Ripfel auf ein Blattel, und backe sie in der Röhre, so sind sie fertig.

Enroler Knödl.

Schneide Semmel in gewürfelte kleine Stücke in einen Weidling, hiezu schneide ebenfalls gewürfelt geselchtes 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 Petersillkräutel, Zwiebel, und auch wenn du Schnittling hast, hinzu, und laß es mitsammen wieder ein wenig anlaufen, gieße es dann in das geschnittene Brod, welches gesalzen seyn muß, und rühre es untereinander, dann nimm in ein Haserl ein wenig Milch, weiche um 2 Kreuzer Semmel ein wenig damit ein, und schlage 3 Eyer hinein, sprüde sie ab, gib dieß ebenfalls in den Weidling, und kehre alles öfters um, dann laß es stehen. Wenn du die Knödel dann brauchst: so nimm ein wenig Mehl, mache sie trocken damit an, und schlage sie in das siedende Wasser, mache die Knödel aber nicht zu klein, denn sie werden lockerer, wenn sie größer sind.

Abgebrennte Knödl ohne Mehl.

Schneide Semmel klein gewürfelt, salze sie, zerlasse March oder frische Fette, gieße sie über die