

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

geschnittene Semmel, und rühre beydes untereinander, dann gib Petersill oder Schnittling klein geschnitten darunter. Solltest du aber eine fette Fleischsuppe, die im Sude ist, haben, so brenne statt dem March oder der frischen Fette, mit dieser siedenden Fettsuppe die Semmel ab, so aber, daß jedes Schnittl hievon naß wird, rühre sie untereinander, decke sie zu, und laß sie gut abdünsten. Wann du sie brauchst, so schlage 2 Eyer auf eine Kreuzer = Semmel, und mache die Knödel damit an, schlage sie in siedendes Wasser, und laß sie auskochen. Du kannst auch geselchtes Fleisch dazu geben, oder in die Suppe, wie du willst.

Fasttag = Knödl.

Schnittle Semmeln fein auf, lasse Butter zergehen, und brenne die Schnittel damit ab; dann salze sie, und gieße so viel siedende Milch darauf, daß die Schnitteln gut naß werden; dann decke sie zu, und lasse sie gut abdünsten; wann du sie brauchst: so schlage Eyer daran, und mache die Knödel, wie die vorhergehenden. Diese Knödel kannst du in eine Erbsensuppe, oder zu einen geselchten Fisch geben, wie du willst.

Knödl vom Rindfleisch.

Nimm Rindfleisch, und reinige solches mit einem Messer von den Häuten, dann hacke Petersill und Zwiebeln klein zusammen, reibe auf ein Pfund Rindfleisch von 1 Kreuzer Semmel die Rinde ab, und weiche sie in die Milch, wann nun das Rindfleisch gehackt ist: so drücke die Semmel aus der Milch aus, und hacke sie darunter, dann treibe Butter oder Fette was du hast ab, und gib sie un-