

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

ter das gehackte Fleisch, und verrühre es untereinander, salze nun das Ganze, und mache es mit 2 ganzen Eiern auf 1 Pfund Fleisch an, schlage dann die Knödl in das siedende Wasser, laß sie auskochen, und sie sind fertig.

Knödl vom Kalbfleisch.

Nimm 1 Pfund Kalbfleisch, schabe es gut aus, dann hacke Zwiebel und Petersill klein zusammen, reibe eine Kreuzersemmel ab, und weiche sie in die Milch; treibe Butter oder Fett was du hast ab, drücke die Semmel aus, und treib sie wieder mit der Butter oder dem Fette ab, dann menge das gehackte Fleisch darunter, und verrühre es mitsammen, mache die Knödl nun mit 2 Eyerdottern an, verrühre sie gut, salze sie, und schlage sie in eine Fleischsuppe, oder was du hast, so sind sie fertig.

Leber = Knödl.

Nimm Kalbsleber, schabe sie aus, und hacke Petersill und Zwiebeln fein zusammen, treibe, wann auch die Leber gehackt ist, Butter oder Fett ab, und vermenge es untereinander, salze es, gib 2 Eier und Semmelbröseln hinzu, schlage sie in eine Fleischsuppe oder was du hast, laß sie auskochen und sie sind fertig.

Knödl von gesottenen Fleisch.

Hacke das Fleisch klein zusammen, und schneide das Häutige vorher davon ab, dann hacke Petersillkräutel und Zwiebeln klein, weiche Semmel in Wasser oder Milch, drücke sie aus, und hacke sie unter das Fleisch noch kleiner zusammen. Nun nimm das Fleisch in einen Weidling, schlage 2 oder 3 Eier