

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

set selbiges mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten / Blüh /
schlāget Eyer daran / so viel derselben vonnöthen / formiret kleine Knötlein
daraus / leget solche in eine sūdende Fleischbrüh / und lāsset sie / ses
doch nicht allzu lang / damit sie nicht zerfahren / sūden.

79. Capaunen oder Hūner-Knötlein.

Nehmet gesottenes / oder nur abgeschipfftes Capaunen / oder Hū-
ner-Fleisch / thut zimlich viel Marc darunter / hacket es klein /
und reibet ein wenig Semmel-Mehl / und einen guten Theil
Wein-Beerlein oder Corinthen darcin / würzet sie mit Ingber / Pfs-
fer / Muscaten / Blüh und Saffran ; schlaget zwey oder drey Eyer dar-
an / rühret es unter einander / leget selbiges in eine gute Fleischbrüh / und
lasset sie so lang als harte Eyer sūden.

80. Hūner-Knötlein auf andere Art.

Nann von einer Hennen das Fleisch ein wenig gesotten ist / ha-
cke es klein / nimm ein wenig Eyer-Brod / reibe und röste es ein
wenig in einer Butter ; mische es zu dem gehackten Fleisch /
oder auch weiche / an statt des gerösteten Brods / eine Semmel-Brod-
sam in Milch oder Fleischbrüh ein / wie bey denen Krebs-Knötlein /
drucke es wohl aus / und rühre es darunter / schlage Eyer daran / so viel
dazu vonnöthen / würze es auch mit Muscatblüh / Cardamomen und
Saffran / rührt alles unter einander / mache kleine Knötlein daraus /
und lege sie in eine sūdende Fleischbrüh / laß aber nicht zu lang sūden :
Der wann man diese Knötlein mit dem gerösteten Brod machet / und
der Teig dazu etwan zu trocken ist / kan man sie mit ein wenig guter
Milch anfeuchten / und wohl damit abrühren ; dann ferner verfertigen /
wie gedacht.

81. Hūner-Leberlein / noch anderst.

Nehmet das Fleisch von einem Hun / auch nur ungesotten / so wer-
den