

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

den sie kräftiger und milder/ hacket es klein/ röstet ein wenig geriebenes Semmel- Mehl in Butter / würzet es mit Muscatblüß / Cardamomen und etwas Saffran/ thut ein gut theil kleyn- und würffliche/ geschnittene Citronen- Schelffen daran/ schlaget so viel Eyer daran als nöthig ist; mischet alles zusammen/ und formiret Knößlein oder Knötlein daraus/ leget sie in eine gute Fleischbrüh/ und lasset sie süden; machet aber indessen nachfolgende Brüh zusammen: Brennet ein Stäublein Mehl im Schmalz / güßet eine gute Fleischbrüh daran/ würzet sie mit Muscaten- Blüß und Cardamomen / und lasset sie süden; werffet zuletzt ein Stück Butter/ und würffliche/ geschnittene Citronen dar ein/ drucket auch etwas vom Saft daran/ und richtet dann diese Brüh wann die Knößlein oder Knötlein fertig sind/ darüber.

82. Bries-Knötlein von Kalbs-Briesen.

Nehmet ein paar Kalbs- Briesen/ südet selbige ab/ lasset sie nicht zu weich werden; hacket/ doch nicht zu klein/ ein wenig March darunter / reibet ein Eyer- Ringlein / röstet es in ein wenig Schmalz oder Butter/ thut es unter die gehackte Briesen/ rühret solches unter einander / güßet ein wenig Wein dazu / und schlaget Eyer daran/ würzet es mit Ingber/ Pfeffer/ Cardamomen/ Muscaten/ einem guten theil Wein- Beerlein und Zucker; thut ein Schmalz in ein Pfännlein/ machet runde Kugelein / bachtet sie schönlich/ leget selbige in ein Schüssellein/ und machet entweder eine süße oder süßliche Brüh darüber.

83. Hirn-Knötlein.

Südet das Hirn zuvörderst ab/ und hacket es/ nehmet ein wenig geriebenes Semmel- Mehl oder Eyer- Brod/ röstet sie in Butter/ und rühret es darunter/ schlaget auch ein paar Eyer daran/ würzet sie mit Cardamomen und Muscaten- Blüß: wann es beliebt kan man auch Wein- Beerlein oder Corinthen / in gleichen auch ge-