

## 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

tes und zuvor im Butter geröstetes Petersilien-Kraut/ darunter mischen: Wann nun alles wohl unter einander gerühret worden / formiret kleine Klößlein oder Knötlein daraus / machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß/ leget die Knötlein darein/und bachtet sie schön hell und schnell heraus; traget selbige dann also gebachen und trocken zu Tisch/oder aber machet eine Butter-Brüh darüber.\*

### 84. Leber-Knötlein.

**B**isset oder ädernet die größte Adern an einer Kalbs-Leber fleissig Gans/hacket die Leber wohl fein/ und etwas frischen Speck oder Kinds-Marck darunter; thut gerieben-und geröstetes Semmel-Mehl und etwas Wein-Beerlein oder Corinthen dazu / schläget zwey oder drey Eyer daran / würzet und salzet selbiges nach Nothdurfft; wer es süß verlangt / kan etwas Zucker darein streuen: formiret dann Knötlein daraus/ die nicht gar zu groß sind/leget sie in eine süßende Fleischbrüh/und lasset es süden/doch nicht zu lang/damit sie nicht zu hart werden.\*\*

### 85. Leber-Knötlein/ auf andere Art.

**Z**uset eine Kalbs-Leber im Wasser/der Gebühr nach gesalken/ Gans hart süden/ und wann sie heraus genommen/ wohl erkalteten; reibet sie an einen Reib-Eisen/röstet ein wenig weiß-geriebenes

\* Wer will/ kan auch aus diesem Knötlein-Gehäck / längliche Würstlein auf einem Teller formiren/und aus Schmalz heraus bachen.

\*\* Bey diesen Knötlein kan man zwar so wol das Marck als den Speck ganz davon lassen/jedoch werden sie vom Marck etwas milder: Absonderlich aber ist zu erinnern/ daß/ wann das geröstete Brod unter die Füll gemischt wird/man selbige nicht alsobald zusammen mache / und Knötlein daraus formire/sondern etwas stehen und ruhen lasse/weil sie sonst gerne zerfahren.Wann kan auch nur von Lamms-Geiß- oder Gans-Leberlein solche Knötlein machen; und an statt des Speck und Marckes/ein wenig gehacktes Petersiliens-Kraut im Schmalz rösten / und darunter rühren.