

## **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

benes Brod in Butter/ und rühret es unter die Leber / würzet es mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscaten-Blüß / schlaget ein paar Eyer daran/ rühret Corinthen oder Wein-Beerlein/ in gleichen auch Pinien- und Pistacien-Nüßlein darunter/ schlaget oder wickelt diese Füll in ein Net / machet also etliche dergleichen eingeschlagene Knötlein darauß/ und laßet sie in einer Pfannen mit Butter backen.

### 86. Knötlein von einem Niern-Braten.

**N**ehmet einen Kalbs-Niern zusamt ein wenig Fleisch/ röset al-  
 ne geriebene Semmel oder Eyer-Brod im Schmalz/ oder aber  
 weichet die Brosamen von einer Semmel in süßen Ram oder  
 Kern/ und mischet es unter das Gehackte/ salzet und würzet es / schla-  
 get Eyer daran/ rühret alles unter einander / formiret runde kleine  
 Knötlein daraus / set es in eine südende Fleischbrüh/ und laßt sie  
 länger nicht / als ewan eine viertel Stund süden.

### 87. Knötlein vom Kalbfleisch.

**N**ehmet/ oder welches noch besser ist / schabet erstlich mit einem  
 Messer das Kalbfleisch / und hacket es erst hernach mit einem  
 guten theil Marck/ und einem kleinen Zwiebelein einer Hasel-  
 nuß groß/ wohl klein / thut es zusammen in einen Napff / und rühret al-  
 les wohl unter einander/ würzet es mit Pfeffer/ Muscaten- / und ein  
 wenig Saffran; mischet Semmel-Mehl/ und zwey oder drey Löffel  
 voll guten süßen Ram darunter / brennet ein wenig heißes Schmalz  
 darüber/ schlaget zwey oder drey Eyer daran / leget sie in eine südende  
 Brüh/ und laßt sie eine gute Stund süden.

### 88. Knötlein vom Kalbfleisch / auf andere Art.

**N**imm ein Kalbfleisch/ schabe und hacke es auf das kleinste/ und  
 zugleich ein gut Theil Marck darunter; thue geriebenes Sem-  
 mel