

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

mit Mehl daran/ oder röste es ein wenig im Schmalz / thue etwas von Milchram und Eyern darein / würze es mit Pfeffer / Ingber / Muscaten / Blülein wenig Cardamomen und Saffran / rühre sie wol unter einander / formire in einem Pfännlein runde Knötlein daraus / lege sie in eine südende Brüh / oder auch in halb Wasser / halb Fleischbrüh / und lasse sie süden. *

89. Knötlein vom Kalbfleisch mit Limonien.

Diese Knötlein werden allerdings / wie die schon obgedachte Fleisch Knötlein zusammen gemacht / ausgenommen / daß man ein gut Theil klein gehackte Limonien darunter mischet mit etwas Saffran gilbet / und dann selbige in eine Fleischbrüh leget / wie sonst; indessen nehmet ein wenig von dieser Brüh / darinn die Knötlein gesotten / brennet ein klein wenig Mehl darein / daß die Brüh etwas dicklich wird / gilbet sie / werffet klein geschnittene Limonien darein / würzet sie mit Muscatblüh und Cardamomen / macht es ein wenig säuerlich / thut zulest ein wenig Butter daran: Wann dann die Knötlein allerdings recht gesotten / richtet sie in eine Schüssel / und die Brüh darüber.

90. Knötlein vom Rindfleisch.

Die Knötlein vom Rindfleisch werden allerdings gemacht wie die vom Kalbfleisch; dazu kan man nehmen ein mageres Stück Rindfleisch von einer Schalen / hacket es / samt einem guten
 H h h Theil

* An statt des obbeschriebenen Semmel-Mehls / kan man auch ein geriebenes Eyer-Brod nehmen / und wann man das Brod nicht im Schmalz rösten will / nur allein ein heißes Schmalz auf dasselbe / und zugleich auf das gehackte Fleisch / brennen. Es werden aber die Fleisch Knötlein sonderlich gut und mild / wann man das gehackte Fleisch zu allererst / ehe etwas anders darunter gerühret wird / mit ein wenig guter Milch oder süßen Rham anrühret.