

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

Theil Marck / und etwas Speck / klein / davon sie dann gar gut werden; im übrigen kan man sie verfertigen / wie die zuvor beschriebene Fleisch Knötlein; das geriebene Brod dazu / kan man entweder auch im Schmalzbrösten / oder nur das Schmalz auf das Fleisch und das geriebene Brod brennen: man nimme auch bißweilen Semmel Brod / und weicher es in eine Milch / dann drucket man selbiges wohl aus / und rühret es unter das Fleisch: Wenn aber das Fleisch mit Milch angerühret wird / so darff man kein eingeweichtes Brod dazu nehmen / sondern es nur allein mit dem geriebenen Brod verfertigen. Wenn es beliebt / der kan auch ein wenig Majoran unter diese Fleisch Knötlein mischen / und solche wie gedacht / ferner verfertigen.

91. Knötlein vom Rindfleisch / auf andere Art / zu Ollapotriden sehr dienlich.

Nehmet ohngefähr ein Pfund Rindfleisch / wozu ein Schalen Stuck das beste ist / hacket selbiges erstlich etwas gröblich / schlaget ein paar Eyer daran; streuet ein wenig frischen Majoran und reinlich geglaubtes Peterfilien Kraut darein / mischet ein oder zwei zuvor im Wasser gewelchte und wieder ausgedruckte Semmeln darunter / hacket so dann ferner dieses alles zusammen / wohl klein / und rühret in einem Näpfflein Salz und Gewürz darein; leget diese Masse auf ein mit schönem Mehl bestrentes Bret / nehmet aber des Mehls nicht zuviel / und formiret kleine Klößlein oder Knötlein daraus / bache sie schön leicht / gelb aus Schmalz / oder lasset sie auch in einer Fleischbrüh besonders aufkochen / und leget sie dann unter die Ollapotrid.

Wenn es beliebt / kan man aus dieser Masse / an statt der Klößlein und Knötlein / auch Würfflein formiren.

92. Bratwurst - Knötlein.

Nehmet ein Bratwurst Schäck / oder seeret etliche Bratwürste