

## **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

wel hacket solches noch ein wenig kleiner/ rühret etwas von geriebenen Semmel- Mehl darunter / schlaget Eyer daran / und rühret also alles wohl durch einander; formiret alsdann die Knötlein daraus / und leget sie in eine südende Fleischbrüh; dann zu diesen Knötlein darff man kein Schmalz oder Butter nehmen/ weil sie der Speck ohne dem schon fett genug machet; man da- ff sie auch nicht mehrers würzen: Wann man aber will/ kan man ein wenig klein-geschchnittene Citronens Schaffien darunter mischen.

### 93. Marck- Knötlein.

**N**ehmet ein gut Theil Rind- oder Ochsen-Marck/ rühret ein Paar Löffel voll schönes Mehl darunter / streuet Ingber / Pfeffer/ Muscaten-Blüh und Saffran darein/ schlaget zwey oder drey Eyer daran; rühret die Füll wohl durch einander/ formiret Knötlein daraus/ in der Grösse wie Tauben- Eyer/ leget sie in eine Brüh/ lasset selbige allgemach/ und etwan eine viertel Stund lang/ süden.

### 94. Kalbfett- Knötlein.

**N**acket das Fette vom Niern- Braten von einem Kalb / leget es in eine reine Schüssel/ schlaget vier Eyer daran/ rühret geriebenes Semmel- Mehl oder Eyer- Brod/ und ein wenig gemeines Mehl darunter / dann sie fallen und zerfahren sonst gerne von einander; salzet und würzet es mit Pfeffer / oder etwas von einer Muscat- Nuß / machet sie zusammen/ leget selbige in eine Fleischbrüh/ und lasset sie/ aber doch nicht allzu lange/ süden/ damit sie nicht zerfallen.

### 95. Eyer - Knötlein.

**S**chlaget etliche Eyer aus / und zerklopffet sie wohl/ machet ein  
 . N h h h 2 wenig