

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

97. Gehackte Butter-Knötlein.

Nehmet eine frische Butter / sehet sie zur Sommers-Zeit ein wenig im Keller / daß sie hart wird ; hacket selbige hernach auf einem Bret klein / schlaget Eyer aus / klopffet sie wohl / und rühret solches Mehl durunter / daß es in der Dicke wird wie ein Mehl oder Kinder-Brey ; rühret so dann dieses Mehl unter die gehackte Butter / thut / so es beliebt / ein wenig klein-gehacktes Petersilien-Kraut darunter / salzet es auch ein wenig / und würzet selbiges mit Pfeffer und Muscatblüh : Zulezt rühret ein weiß-getiebenes Brod darunter / daß es die rechte Dicke bekommet / leget sie in eine südende Fleischbrüh ein / und laffet sie süden.

89. Butter-Knötlein / auf andere Art.

Rühret einen Vierding oder viertel Pfund Butter / welcher ein wenig weich ist / in einer Schüssel wohl und lang ab / so wird er schön weiß werden / dann würzet solchen und streuet Pfeffer / Muscatblüh / Cardamomen / Ingber / Salz / und ein wenig Saffran darein / reibet ein Spiz-Wecklein oder anderes Eyerbrod darunter / schlaget vier Eyer dazu / rühret alles unter einander ; machet Knötlein / die nicht groß seyn / daraus / laffet eine Fleischbrüh süden / leget die Knötlein darein / und selbige nur eine kleine Weile darinnen süden / sonst verfahren sie / und richtet sie dann an.

99. Butter- oder Schmalz-Knötlein / auf eine noch andere Weise.

Nehmet ein Stuck Schmalz so groß als ein Ey / oder auch wol mehr / nach dem man viel machen will ; waschet es mit kaltem Wasser aus / daß es schön weiß wird / rühret das schönste Mehl / oder von dem schönsten Gries / unter das Schmalz / daß ein ves
Hh hh 3
ster