

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

ster Teig daraus wird/ mischet zwey Löffel voll süsse Kam oder Kern dar
 unter/ schlaget zwey ganze Eyer und zwey Dottern daran/ rühret alles
 wohl unter den Teig/ biß er in der Dicken wird/ wie ein gemeiner Knö-
 teins/ Teig; von dielem leget nun Knötlein/ so groß als ihr selber wol-
 let/ in ein gefalken südend Wasser; man darff sie aber nicht lang s-
 den lassen/ weil sonst sich die Fettigkeit alle heraus südet: Wann
 man es nun anrichtet/ güßet etwas von der Brüh / darinnen sie ge-
 fotten/ darüber/ und brennet ein wenig heisses Schmals darauf. Nur
 dieses ist noch zu erinnern/ daß diese Knötlein gar schön und groß auf-
 lauffen/ daher man sie nicht gar zu groß einlegen müsse.

100. Käß-Knötlein zu machen.

MAn nehme eine gute Hand voll geriebenen Parmasan-Käß/ und
 so viel geriebenes weisses Brod / brenne ein wenig heisses
 Schmals darüber/ rühre alles wohl durch einander; schlage
 zwey oder drey Eyer daran/ mische einen Löffel voll süssen Kam oder
 Kern darunter/ und rühre alles nochmal/ wie zuvor / unter einander/
 würze es auch mit Pfeffer/ und Muscaten-Blüh; Indessen lasse man
 ein wenig geriebenen Käß in einer Fleischbrüh/ mit ein wenig Wasser/
 vermische/ süden/ damit er nicht zu gefalken werde; zwingt es dann/ wie
 sonst zu einer Käß-Suppe / durch einen Seher/ und lasse die Brüh wei-
 derum auf süden/ formire dann Knötlein daraus / lege sie in besagte
 Brüh/ und lasset sie süden; zulezt güße man ein wenig Milchram dar-
 zu/ und richte dann beedes zusammen an.

101. Hefen = Klößlein - oder Hefen- Knötlein.

SChälet ein Diethäufflein / oder den Achten Theil eines We-
 zens/ Mehl/ in eine Schüssel/ rühret fünf Löffel voll ge-
 ter Hefen/ und den vierdten Theil einer Waas Kernun-
 ter einander / güßet es durch einen Seher oder Durchschlag in das
 Mehl