

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

Mehl / schlaget acht oder zehen Eyer darein / salzet es / und rühret alles wol durch einander / daß der Teig schön glatt werde ; lasset dann ein halb Pfund Schmalz in einer Pfannen heiß werden / und wieder erkulten / schütet selbiges über den Teig / rühret ihn ferner ab : machet in einer grössern Pfannen ein Schmalz heiß / lasset selbiges wie zuvor abkühlen / dunckel hernach ein ganzes rund und eisernes Löfflein dar ein / füllet selbiges voll Teig / schütet ihn in das Schmalz ; und die ser Löffel voll drey oder vier / bachtet auf einmal / und so dann ebenfalls das übrige nach und nach heraus.

102. Apffel-Knötlein.

Beket die Apffel klein / röstet sie im Schmalz / thut halb so viel geriebener Semmel dazu / wie auch Wein-Beerlein oder Cosrinchen / und klein gestoffenen Zucker und Zimmet / schlaget Eyer daran so viel vonnöthet ; formiret Knötlein daraus / walschet sie im Mehl ein und andermal darumb / bachtet es aus Schmalz / und machet dann / nach Belieben / eine süsse Brüh darüber.

103. Birn-Knötlein zu machen.

Behaltet und schneidet von denen bey uns also genannten Königs-Birnen das gute her ab / hackt sie klein / röstet ein geriebenes Semmel-Mehl im Schmalz / und rühret es darumb / lasset selbiges aber zuvor ein wenig wieder kalt werden ; darnach nehmet so viel gestoffene Mandeln / als der Birnen gewesen sind / und rühret sie darumb / zuckert sie ein wenig / und schlaget zu sechs Birnen ein Ey / sind die Birne aber groß / so müssen es zwey Eyer seyn ; nach diesem streuet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl in die Hand / und machet oder formet die Knötlein daraus / so groß ihr selber wollet / bachtet sie aus einem heißen Schmalz heraus / und machet vom Wein / Zucker und Zrisanet oder sonst eine süsse Brüh darüber : Will man aber Birnen daraus formiren / kan man von den Birnen / gleich anfangs / das gute