

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

106. Knötlein-von Petersilien-oder  
Mayen-Kraut.

**N**ehme einen Beck / oder nimm bereits geriebenes Semmel  
Milch / hache ein so genanntes Mayen-Kraut / mische es un-  
ter das Semmel-Mehl ; güsse heisses Schmalz daran / thue  
einen Löffel voll Mehl dazu / schlage Eyer daran / salze und würze es  
mit ein wenig Muscaten-Blüh und Pfeffer / rühre alles durch einanz-  
der / mache es aber nicht zu fest ; formire Knötlein daraus / lege sie  
in eine Fleischbrüh / lasse sie aber nicht lang süden / damit sie nicht zer-  
fahren : Hacke inzwischen oder stosse Petersilien-Kraut klein / güsse  
Fleischbrüh daran / streue Pfeffer und Muscaten-Blüh darein / lass es  
nur ein wenig aufwallen / damit die Brüh schön gelb verbleibe / und  
richte sie dann über die Knötlein / welche / so wohl als die Brüh schön  
grün werden.

107. Knötlein vom Körfel-oder Körblein-  
Kraut.

**D**er Körfel oder das Körblein-Kraut wird auf das fleissigste  
durchklaubet / gewaschen / und klein gehacket ; dann lässt man  
eine Butter zergehen / röstet ein wenig geriebenes weisses- oder  
Eyer-Brod darinnen / und mischet es unter das gehackte Kraut / wür-  
zet selbiges mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / schläget  
ein Ey daran / rühret alles wohl durch einander ; machet kleine Knöt-  
lein daraus / leget sie in eine gute Fleischbrüh / und lass sie süden / aber  
nicht lang.

108. Semmel-Knötlein.

**M**it alt gebachenes Eyer-Brod / reibe solches / mache ein Schmalz  
Weiß / brenne es auf das geriebene Brod / schlage stünff oder  
sechs