

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

sechs Eyer daran / würze es mit Pfeffer / Ingber / Muscatblüß / Cardamomen / Saffran und ein wenig Sals ; mache alodann in dem Pfännlein / darinnen das Schmalz heiß gemacht worden / die Knötlein fein rund mit dem Koch-Löffel / lege sie hernach nach einander in die südende Fleischbrüh / und lasse sie wohl durchaus süden / so sind sie recht : Wer will / kan auch Wein-Beerlein oder Corinthen darunter mischen.

109. Semmel Knötlein auf andere Art.

Mache geriebenes Semmel / oder Weck / Mehl mit Eyer zu einer rechten Dicken an / streue Muscatblüß / Saffran / Pfeffer / Ingber / und ein wenig Sals darein ; man kan auch nach Belieben / Wein-Beerlein / oder etwas grünes / als entweder ein gehacktes Petersilien / oder Mayen-Kraut / darunter rühren / und wohl lehn anmachen : Darnach lasse ein Schmalz heiß werden / und lege ein Knötlein nach dem andern darein / drehe es in der Pfannen herum / so werden sie rund / laß aber nicht zu braun werden ; dann kan man sie in einer südenden Fleischbrüh / oder mit einem Fleisch / oder auch in einer Erbsen-Brüh / süden lassen / so werden sie groß und gut.

* * *

Beide diesen Knötlein ist annoch anzumercken / das das Semmel / oder Weck / Mehl / ehe man selbiges mit den Eyer anmacht / zuvor im Schmalz geröstet / oder doch wenigstens das Schmalz darüber gebrannt werden müsse.

110. Semmel-Knötlein / noch anders.

Röste ein Semmel / Mehl im Schmalz / hacke Petersilien / Kraut fein klein / röste es besonder im Schmalz ; thue es zusammen in ein Schüssellein / streue Ingber / Pfeffer / Muscatblüß und Saffran darein / schlage Eyer daran / rühre es wohl unter