

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

113. Wehl-Knötlein.

Die Laube / wasche und hache ein gut Theil grünes Mäyen: oder Knötlein-Kraut / und röste es wohl im Schmalz / in gleichen auch ein wenig würffliche-geschnittenes weisses Brod / rühre es alles zusammen unter zimlich viel Mehl / güsse ein wenig frisches Wasser / Milch / oder aber Kern und süßen Ram daran / und feuchere es gleichsam damit an / dann dieser Teig muß etwas lehn und lind seyn / salze ihn / und schlage drey oder vier Eyer daran / nachdem desselben wenig oder viel ist ; mache dann selbigen zusammen / und formire die Knötlein daraus / wie bekandt / lege sie in ein südend-gesalzenes Wasser / lasse es länger nicht als eine gute halbe Stunde süden / und wann sie dann angerichtet / brenne ein wenig Schmalz darauf.

114. Wehl-Knötlein / auf andere Art.

Schneidet einen Weck oder Semmel auf / wie zu einer Suppen / güsse gute südende Milch daran / decket sie zu / und laß sie sie wohl weichen : wann sie nun ein wenig erkaltet / sahe die Milch von dem Brod ab / rühret ein gut Theil schönes Mehl darunter / wie auch würffliche-geschnittenes / zuvor im Schmalz geröstetes Brod / und eben dergleichen kleine Zwiebelein / schlaget drey oder vier Eyer daran / und machet den Teig etwas lehn zusammen : formire dann Knötlein daraus / laßet sie in einem gesalzenen Wasser / so bereits / ehe sie eingelegt werden / gesotten hat / ferner süden / und überbrennet sie zu letzt in der Schüssel mit Schmalz.

115. Bauern-Knötlein zu machen.

Erstlich reibet einen alt-gebachenen Weck / und etwas Eyer Brod darunter / nehmet eine gute Schüssel mit Gries / jedoch etwas weniger als des geriebenen Brods gewesen ; machet in
desselben