

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

Feuer: Wer will/ kan diese Knötlein zuvor / ehe man sie anrichtet/ in
Schmaltz rösten/ und dann die Brüß / darinnen sie gesotten/ darüber
anrichten.*

118. Bauern-Knötlein/ auf eine an- dere Weise.

Schneide ein gut Theil Zwiebeln klein und würffliche/ röste sol-
che im Schmaltz / daß sie weich werden; darnach güsse ein
ne gute Milch / Kern oder Kam daran/ lasse es süden/ schütze
teim Sud so viel Gries oder Griz hinein / als darinnen süden kan/
und ein dicker Brey oder Mus daraus wird; salze es / und lasse ein
Schmaltz in einem Pfännlein zergehen / duncke einen eisernen Löffel
hinem/ und hebe mit selbigen jedesmals / nach und nach / etliche Knötlein
heraus in eine Schüssel / setze sie auf eine Kohl/Pfanne / und lasse
sie noch ein wenig prazeln.

119. Bauern-Knötlein/ noch auf eine andere Art zu machen.

Nehmet halb Gries/ und halb Weizen-Mehl in einen Napff/
zuvor aber klaubet / waschet und hacket allerley grüne gesun-
de Kräutlein / und ein gut Theil Schmitlauch / oder / an deren
statt Zwiebeln darunter / vermischet sie mit dem Gries und Mehl/
schneidet auch ein gut Theil weißes Brod würffliche / röstet solches /
wie auch/ so es beliebt/ das Grüne im Schmaltz/ und schützet solches zu
dem andern auf das Grüne hinein/ rühret alles wohl unter einander/
salzet sie / schlaget zwey oder drey Eyer daran / und machet es ferner
gar mit einer Fleischbrüß oder Wasser an/ daß der Teig die rechte Dic-
cke bez

* Diese Knötlein / so etwan einige derselben übrig geblieben / kan man auch
halb oder Viertel weiß zer schneiden/ und in einem heißen Schmaltz schön her-
aus bachen; sie sind aber noch besser/ wann man sie zuvor durch zerklopfte
Eyer zieht/ und dann heraus bacht.