

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

te bekomme / und nicht zu lehn / auch nicht zu vest seye: Madam formiret Knötlein daraus / leget solche in ein südend Wasser / und lasse sie bey ander halb Stunden süden / dann richtet sie in eine Schüssel / schneidet sie halb entzwey / güsset von der Brüß / darinnen sie gelotten haben / etwas darüber / und brennet ein gut Theil heisses Schmals darauf.

120. Gebachene Knötlein.

Die weisses Brod von einer Semmel oder Wecken im Kern oder süßen Kam / schneide aber die Rinden zuvor herab / darmit die Knötlein gut und lucker werden; wann das Brod nun etwas weich in der Milch worden / drucke es zwischen zweyen Dellern wohl aus / und thue es wieder in einen Napff oder Schüssel / rühre ein geriebenes Semmel-Mehl darunter / schlage Eyer daran / so viel dazu vonnöthen / und rühre alles nochmal wohl unter einander; es müssen aber diese Knötlein etwas lechner seyn / als sonst die andern: Indessen machet ein Schmalz heiß / und leget die vordieser Teig formiret Knötlein mit einem Löffel in das Schmalz / bache sie schön gäh heraus / leget solche in eine südende Fleischbrüh / und lasse sie nur ein wenig aufsüden.

121. Gebachene Knötlein / auf andere Art.

Diese Knötlein werden allerdings verfertigt / wie oben gemeldet / nur daß man Schnittlauch / klein gehackt oder geschnitten / darunter rühret / und die Knötlein ebenfalls aus dem Schmalz heraus bache.

122. Gebachene Knötlein / noch anderst.

Die Semmel oder der Weck wird in so viel süßen Kam oder Kern