

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

124. Hefen- oder Ofen-Knötlein / auf andere Art.

Der Teig muß erstlich angemacht werden / wie der zuvor beschriebene / und alsdann in der Wärme auf einem Bret wohl gehen ; dann werden Stücklein daraus geschnitten / in der Größe wie eine Semmel / und ein wenig im Mehl gewirckt ; Inzwischen lässet man einen guten Kern oder Kam in einer Brat-Pfannen süß-heiß werden / leget ein gut Stück Butter oder frisches Schmalz darin ; alsdann formiret man von diesem Teig Knötlein / setet sie nach einander hinein / biß die Pfannen voll ist / schiebet sie dann in den Ofen / und lässet sie also stehen und kochen / biß selbige schön gelblich werden : Wann nun die Milch daran wohl eingekocht / muß man mehr Kam daran schütten / biß man meinet daß sie fertig seyn ; dann rühret sie in eine Schüssel / und güßet nochmal einen süßenden Rand darüber / in gleichen auch den übrigen / Kam so in der Pfannen / dannen sie gekocht / geblieben. *

125. Hefen- oder Ofen-Knötlein / noch auf eine andere Weise.

Man nehme zwei Maas Mehl / sechs Löffel voll guter Hefen / und etwan ein halb Seidlein oder halbe Maas Milch / solche wird zuvor ein wenig warm gemacht / dann güßet man die Hefen darin / und seihet beedes durch einen Seiber oder Durchschlag an das Mehl / rühret selbiges wohl darunter / saltet es auch zu gleich / so viel nöthigen : nach diesen lässet man ohngefähr ein wenig ^{mehr}

* Zur Sommers-Zeit kan man diese Knötlein nur bey einem gemeinen Feuer / in einer gewöhnlichen Pfannen / und nicht in einem Ofen zu machen / den Kam samt dem Schmalz darinnen süßen lassen / den Teig nach einander darin setzen / die Pfanne mit einer flachen Stürzen bedecken / so wol oben als unten ein Kohl-Feuer geben / und also auf das schönste abbrühen und kochen lassen.