

## **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

davon ab, nimm sodann das übrige Fingerührte unter das Brait, salze und pfeffere es geschmack, und hacke es zusammen, nimm sodann einen feinen Darm, und fülle das Brait hinein, und brate sie wie die andern Bratwürste. Man kann sie in einer Suppe, oder auf eine Grünspeisen, auch allein hergeben, wie man will.

### Faisch = Würste.

Hacke ein kälbernes Brait mit Limonien und Zwiebeln fein zusammen, schlage auf eine Person ein Ey auf, und klopfe es gut, dann salze es; nimm eine Frikasseepfanne, gib ein wenig Schmalz darein, und laß es heiß werden, gieße ein wenig von dem Aufgeschlagenen darein, daß es dünne Eyerfleckeln werden; hacke es, und mache so viel du brauchst; dann mache von den übriggebliebenen Ey ein Fingerührtes, gebe den Fleischfaisch darein, fülle die Eyerfleckeln, und rolle sie zusammen, du kannst sie backen, oder in Rahm geben, wie du willst; und gibs zur vierten Speise.

### Faischwürste auf andere Art.

Hacke ein kälbernes Brait mit Zwiebeln, reibe ein wenig Semmel ab, und weiche sie in Milch ein; wenn sie geweicht ist, drücke die Semmel aus, gib sie in einem Mörser, das gehackte Fleisch darzu, und stoße es recht fein; nimm es aus dem Mörser, und gib es in einen Weidling, schlage ein Ey daran, und salze es geschmack, und mache Würste daraus; gib diese in ein Reindl oder Kastrol, ein wenig Butter oder Fett hinein, und laß sie braun dünsten, so sind sie fertig. (Wenn du die