

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

Pfanne, lege Schmalz hinein, mache Eyerflecken so groß als die Pfanne ist, und backe sie; dann wenn sie gebacken sind, so lege sie auf einen Teller; nimm sodann den Faisch, streiche ihn hinein und rolle es zusammen; alsdann nimm eine Schüssel, schmiere sie mit Butter, und gib ein wenig Rahm darein, salze es geschmack, schneide die Würste von einander, und stelle sie auf den Schnitt; sodann gib die Schüssel in die Röhre, gib unten und oben Gluth, und lasse sie kochen, dann sind sie fertig.

Leberwürste an Fasttagen.

Nimm von Karpfen das Häutliche, die Därme und das Karpfen = Blut weg; hat man ein wenig Karpfen oder Fleisch, so kann man es mit Zwiebeln darunter hacken, mache von einem oder zwey Eyern je nachdem man Karpfenblut hat, ein Eingerührtes, seihe das Wasser davon ab, und hacke es nur ein wenig darunter, salze es geschmack, nimm einen weiten Bratwürstdarm, und fülle ihn damit, und binde ihn wie die Leberwürste, nimm eine Pfanne, gib Butter darein, und brate sie langsam, wie man die andern Bratwürste bratet; man kann sie in einer Suppe oder auf eine Grünspeis legen.

Leberwürste am Fasttage auf andere Art.

Mache ein Eingerührtes von einem oder zwey Eyern, nimm von einem Karpfen die Zunge, das Blut, das Häutige, und Zwiebeln, hacke es zusammen, pfeffere und salze es geschmack, hernach seihe das Wasser von dem Eingerührten, und gib das Gehackte darunter; sodann fülle es in Leberwürst = Därme, binde es