

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

du ihn säuerlich haben willst, so begieße ihn mit ein wenig Essig, richte ihn an, und seihe die kurze Suppe darüber. Auf diese Art kann man auch die Kalbsfüße zubereiten.

Paulaner = Würste.

Nimm ein Stückel Karpfen und ein Stückel Hechten, und löse es von den Häuten und Gräten; dann nimm eine halbe in die Milch eingeweichte Mundsemmel, drücke sie aus, und hacke sie mit sammt den Fischen klein; dann gib ein Stückel Butter darzu, hernach salze und pfeffere es, dann nimm ein wenig Margran und Knoblauch, hacke es darzu, rühre alles recht durcheinander, und mache Würste daraus; du mußt den Fleisch ein wenig rösten ehe du die Würste machst; so dann siede sie in Salzwasser ab, nimm selbe in eine Bratpfanne, gib Butter darein, und bestreue die Würste mit Semmelbröseln, und brate sie aus der Bratpfanne schön braun heraus, so sind sie fertig.

Reis - Würste.

Nimm den in der Fleischsuppe gekochten Reis, dann zerreibe ihn mit einem Kochlöffel, schlage ein Ey darein, und salze ihn, mache fingerlange Würste daraus, nimm in die Hand ein aufgeklopftes Ey, dann walze sie in ein schönes Mehl, backe sie aus dem Schmalz, gib sie in eine siedende Rindsuppe, und laß sie aufkochen, dann mache eine abgegossene Suppe wie du weißt, und gibs zur Tafel.

Rogen = Würste.

Siede den Rogen im Salzwasser mit Lorbeerblätter