

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

und Zwiebeln; wenn er gesotten ist, so nehme ihn heraus, und löse die braune Haut ab, treibe den Kogen in einen Häferl oder Weidling gut ab, mache von einem Ey ein Eingerührtes; gib das Wässerige von den Eingerührten weg, und gib das andere in den Kogen; schlage ein halbes Ey daran, salze es geschmack, und treibe alles gut untereinander zusammen; sodann mache Eyerfleckeln wie bewußt, fülle dieselben mit dem Faisch, rolle sie zusammen, schmiere die Schüssel mit Butter und gib ein wenig Rahm daran, salze es geschmack, schneide die Würste von einander, und stelle sie auf den Schnitt, (wenn du willst, kannst du selbe auch ganz lassen), gib der Schüssel oben und unten Gluth, und laß sie dünsten, so sind sie fertig; du kannst auch diese Würstel backen wenn du willst, nämlich: nimm ein aufgeklopftes Ey, kehre sie in demselben um, und backe sie aus dem Schmalz; du kannst sie auf eine Grünspeis geben, oder in einen Rahm auffieden wie du willst.

Spinat = Würste.

Hacke Kalbfleisch, dann nimm gekochten Spinat, und gib das Gehäck unter demselben, salze es geschmack, fülle es in Eyerfleckel, und mache es wie bewußt.
