Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

nach bis zur Spitze von einander, lege sie als wie ein Herz auf die Schüssel, richte die Soße darüber an, und gib sie zur Tafel.

Preßwürste in einer Aspikt.

Ziehe von drey Hendeln die Haut ab, spanne sie aus, lege sie alle drey fest nebeneinander, daß sie eine große Haut ausmachen, dann schneide von den 2 Hendeln die Brüste und das Fleisch herunter, schneide es recht fein zusammen, und passire es durch ein Sieb, schlage 2 ganze Eyer daran, ein wenig Limoniesaft und ein klein wenig Abschöpffette, treibe es ganz durch, schneide es wieder, laß es nochmals durchpassiren, daß fast gar nichts mehr bleibt, treibe es ab, streiche dieses auf die Haut, nicht gar zu dick; dann gib eine Lage von gesottenen und geschnittenen Eyerdöttern; dann eine Lage vom Weißen des Eyes; dann eine Lage von länglicht geschnittenem, gesottenen und geselchten Fleisch; dann eine andere von geschwellter Pistazzi, und so fort mit Lagen, bis daß die Haut ganz voll ist, dann bestreiche es mit einem abgeschlagenen Eye, und streiche den übrigen Faisch darauf, rolle es zu einer Wurst und binde selbe über Ort mit Spagat zusammen, lege sie in ein Kastrol, gib ein wenig Petersillwurzeln, Zwiebeln, ein kleines Blattel Speck und Wein hinein, so, daß es über die Wurst ausgeht; der Faisch muß ein wenig gesalzen werden; lasse die Wurst eine Stunde zugedeckt sieden, nach diesem nimm selbe heraus, thue den Spagat herunter, und beschwere sie. Wenn du sie dann brauchst, so schneide sie zu kleinen Stückeln, und lege sie in die Aspikt.