

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

Siebenter Abschnitt.

Von verschiedenen Sachen auf Grünspeisen (Zugemüse).

Paulaner - Würste.

Nimm ein Stückl Karpfen und ein Stückl Hechten und löse es von den Häuten und Gräthen; dann nimm eine halbe in die Milch eingeweichte Mundsemmel, drücke sie aus, und hacke sie mit sammt den Fischen klein; dann gib ein Stückl Butter dazu, hernach salze und pfeffere es, hernach nimm ein wenig Margran und Knoblauch und hacke es dazu, rühre alles recht durcheinander, und mache Würste daraus; du müßt den Faisch ein wenig rösten ehe du die Würste machst; sodann 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.

Krebs - Würste.

Nimm Krebsen und siede sie, dann löse sie aus und hacke sie klein zusammen, und mache eine Krebsbutter daraus; dann nimm in der Milch geweihte Semmeln, drücke sie aus, und treibe sie

E