

## 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

Semmel-Mehl daran / brenne heisses Schmals darüber / würze es mit Ingber / Muscaten-Nuß und Cardamomen / salze es / und schlage Eyer daran / daß es ein lehnere Teig wird / nimm alsdann ein Kalbs-Netz schneide dasselbe zu länglichen Stücken / nehe diese biß auf einem Theil zu / dann wasche es aus einem laulichten Wasser / fülle das Gehäck hinein / doch daß sie nicht zu voll werden / und aufspringen / dann nehe sie oben gar zu / darnach laß halb Wasser und halb Fleischbrüh sädend werden / lege diese Stücke hinein / lasse sie eine halbe Stunde lang süden / mache inzwischen frisches Schmals in einer Pfannen heiß / denn röste sie schön licht-gelb heraus / lege selbige nochmal in eine Schüssel und trage sie zu Tisch.

Hiebei ist zu merken / daß das Netz einer guten Hand breit und noch einmal so lang zu einem jeden Stück geschnitten werden müsse.

## 61. Würstlein von Briesen.

Südet die Briesen / thue Hünere / Leberlein / Majoran und Marck dazu / und hacket sie unter einander / wann selbiges gehackt ist / thut es in eine Schüssel / schlaget Eyer daran / würzet sie mit Muscatblüh / Ingber / Pfeffer / und Cardamomen / schlaget es in ein Kalbs-Netz / und formiret es länglich / wie andere Würste : Leget sie in ein wenig Schmals in eine Brat-Pfannen / lasset sie darinnen braten / traget sie hernach zu Tisch.

## 62. Würstlein von Briesen / auf andere Art.

Mehmet abgeschöpffte Brieslein / ingleichen auch Capaunens Mund und Hünere / Leberlein / hacket sie / und ein gut Theil Marck darunter ; ziehet Mandeln ab / schneidet nach der Länge dünne Stücklein daraus / waschet Weinbeerlein ; thut dieses Gehäck in eine Schüssel / würzet selbige mit Ingber / Pfeffer / Muscaten-Blüh / Cardamomen und Saffran / schlaget Eyer daran / mischet Sem-