

## **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

mel-Mehl darunter; machet ein frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß/brennet es daüber/rühret alles unter einander: Leget indessen ein Kalbs-Netz in ein laulichte Wasser/ breitet es nachmal aus/ und schla- get das gehackte darein/ so groß als man die Würstlein haben will; nehet sie zu/ leget sie in eine Brat-Pfanne/ setzet selbige in ein Bach-Defelein/ oder auf eine Kohl-Pfanne/ wendet es oft um/ und bratet sie allgemach ab/ bis sie genug haben.

### 63. Würstlein von Briesen/ noch anderst.

**S**chippfet zwey paar Briesen/ und Capaunen/ oder Hühner-Leberlein ab; ( kan man diese Lezere nicht haben / so nehmet ein Kalb-Fleisch/ und lasset es ein wenig süden; ) hacket dann die Briesen zusamt den Fleisch oder Leberlein/mit ein wenig Fett von Capaunen/ oder aber etwas Marck oder Speck/ ingleichen auch etlichen Galbey Blätlein wohl klein: mischet ein wenig Semmel-Mehl dar- unter/ schlaget zwey oder drey Eyer daran / streuet Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ Cardamomen/ Muscatblüß/ Corinthen oder Wein-Beer-lein/ und ein wenig Saltz darein/ rühret alles unter einander: Schnei- det ein Kalbs-Netz länglicht/ füllet das Gehäck darein/ und formiret Würstlein daraus/ in der Dicken wie Leber-Würste; leget sie in eine Brat-Pfanne in heißes Schmalz/ und lasset sie bey einem Kohl-Feuer langsam braten.

### 64. Würstlein von Briesen/ noch auf an- dere Art.

**N**ehmet zwey Briesen/wann sie geschippfet seyn/ klein/ nehmet ein wenig geriebenes Eyer-Brod/ und zuvor gewaschen und ge- hacktes Petersilien-Krautz/ machet etwas frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß / güßet ein wenig davon über das gerieben Brod/ und in dem übrigen/ röstet das Petersilien-Krautz/ mischet alles hernach unter einander/ würset es mit Pfeffer/ Ingber/ Muscatblüß/

Cap