

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

braten; betrifft sie oft mit Butter/ und lasset sie wohl braun werden/ Richtet sie dann an/ und gisset eine braune Butter darüber/ oder machet/ nach Belieben/ ein Pfeffer-Brühlein daran: Will man aber diese Würstlein gerne süß haben/ so rühre man unter das Gehackte kleine Rosinlein/ ein gut theil Zimmet/ Zucker und Saffran; fülle es/ wie oben gemeldet/ darein/ brate und koche sie hernach in einem Brühlein von Mandeln.

67. Würstlein vom kalten Gebratens.

D Aß das kalte Gebratens zusamt dem Fett/ thue drey Löffel voll Milchram dazu rühre etwas von geriebenen Salbey oder Majoran darunter; schlage Eyer/ so viel als nöthig/ darunt/ roste geriebenes Semmel-Mehl in Butter oder Schmalz/ mische es zusamt ein wenig Wein-Beerlein oder Corinthen/ auch unter diese Füll; fülle selbige in ein Kalbs-Netz/ und brate sie/ wie die vorher beschriebene in einer Brat-Pfannen,

68. Eyer-Würstlein.

D E Erklopffet fünff oder sechs Eyer/ nach dem sie groß sind/ salzet sie ein wenig; machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß/ und lasset selbiges wider erkalten/ rühret dann die erklopffte Eyer darein/ machet daß sie etwas schockichte werden/ wie zu Eyern im Schmalz; mischet in einem Schäßlein ein viertel Pfund abgezogener Mandeln/ aber wohl gewogen/ wie auch Rosin/ Weinbeere oder Corinthen/ gestoffene Zimmet und Cardamomen/ mit eingemachten kleinen zer schnittenen Citronat/ Citronen- und Pomerangen Schelffen/ und klein-geriebenem Eyer-Brod darunter/ zuckert es nach Belieben/ daß es zu einem dicklichten Teig werde/ leget selbigen auf ein mit schönem Mehl bestreuetes Bret/ wärcket ihn zusammen/ machet Würstlein daraus/ so groß als es beliebet/ leget selbige in ein heißes Schmalz/ leget aber zu/ daß ihr sie nicht krumm einleget/ und lasset sie also schön lichten