

## **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

damomen darein / lasset es auf einer Kohlen süden / und traget diese Eyer-Kißlein zu Tisch.\*

### 37. Eyer-Würstlein zu machen.

**B**ereitet von Eyern solche Pläslein / die kurz zuvor bey den Eyer-Wämmlein beschrieben worden. Machtet aber zuvor diese Füll zusammen: Nehmet einen Nieren von einem Nieren-Braten/welcher erwan besonders ausge schnitten / und dazu kan auf gehobt werden; hacket selbigen klein / röstet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl im Butter / und rühret es unter den gehackten Nieren / würzget selbiges mit Pfeffer / Muscatnuß / und ein wenig Cardamomen / schläget auch ein paar Eyer daran / salzet und rühret alles wohl unter einander; solte die Füll zu dick seyn / güsset ein wenig kalte Fleischbrüh / oder gute Milch daran: dann nehmet die Pläslein die von den Eyern gemacht sind / und bestreichet sie auf einer Seiten ganz mit dieser Füll; wickelt selbiges dann also zusammen / daß die Füll einwendig hinein komme / und wie ein Würstlein werde; fahret damit fort / so lang die Eyerpläslein und der Nieren langen: Dann machet eine Butter in einer Brat-Pfannen warm / leget die Würstlein darein / und lasset es also schön licht-gelb über der Kohlen / oder in einem Back-Ofen abbraten / und entweder also an und vor sich selbst / oder aber in einer von Fleischbrüh / Butter und Gewürs zusamm-gemachten Brüh / auf einer Kohl-Pfannen süden / und zu Tisch tragen.\*\*

### 38. Eyer-Würstlein zu machen / auf andere Art.

**Z**u sechs Würstlein nehmet drey Eyer / verklopffet sie wohl / salzet solche ein wenig; lasset in einem Pfännlein eine Butter zergehen /

Ette 2

und

\* Wann es beliebt / kan man sie zuvor in einer Butter braten / und dann trocken aufsetzen / oder auch eine Butter-Brüh / beschriebener massen / darüber machen.

\*\* An statt des Nierens / kan man sich auch der Brie'e oder Hünner-Leberlein / so zuvor ein wenig abgeschipffe worden / nach Befallen bedienen.