Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

gesotten Kessen Eiß pei sich pringt, und ein Handt
voll schöne geschälte Mandl auf den Eiß legen
die Puppen darüber giessen, und nun mit Fleisch
auf gestochen lassen ꝛc.

Die Besaitzene Wannß zumachen.

Erstlichen Mäst die Gannß Feist, hernach Federn
ab, das d. Blut darauß schaibt, darnach
Eier gar paubern ab, Eindt 24 Eier auf zehen
d. paubern Fleisch pei ebn ein stangen und lass
3. Tag Fleischen d. sei auß beseillen, darnach Fleisch
gar Zergab, schneidt die Viertl darauß und
Salz es coall ein, lass 24 Tag in Salz liegen
Fleisch pei ehs dann auß dem Salz, Maschs
auß einem wharmbem Wasser das aber nit zu
heiß ist, hernach wasch sei einem Kaltem Wasser
darnach auß einem Hüetem rotem Wein, ehe
wasch Eindt Eier d. paubern all, mit 24
Viertl, und Fleisch es Eindt Eier die stangen
lass Eindt 3. Tag Fleisch, darnach Fleisch es d.
Feist von den Gannsen, und gibt Fleisch
Fell in ein Schmalz, mit der Fleisch die