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

salz, Pfeffer, Eßig, Wachholder, Pfefferkuchen

Gefülte Schweinsziehen

Nimbt ein Wasser, stell ein schaum, leg die grossen
Schwein Corpuler, nimb die andern zerschneidt, ein
Eßig, Salz, Cümel und Schaum, laßt gar wohl
ihag Fleisch von den andern von der Haut der
Eßig, mach es mit Zwiebel und Salz, Gelb zur
ein Coring, laß Fetterlein Lehrer darein, und
Kirsch es wohl mit einem Schaum von so Gebiß Rub
reist und Tag einander, dann nimb die Gallen
oder Kuttern Gallen fell ein wohl, streich ein andere
Fösel darüber, also es die Hoch von ein andern ge
schen, die Cümel gegen ein andern, Eigt es sie dann
Tag, so rost: 4: oder: 3: an ein Fischlein leg es
auf ein Rost, schür Feuer mit zu gleich Eis die
Gall restaurn und Gemach Feuer, Gelb zur also
lasaben aus, magst, zur auch in Kuttern rösten, Eis
die Gall Geung ist, darnach nimb die andern Gall
der Erfaldten Eßig, Schaum Schweinsköpfe und kein Ge
weiter, Eßig mit einem Zwiebelen Brod zusamen
in einer Mostern Zibeb Zuger ein Salz, Leg die