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

welche die Weis Brieff haben, so seuber die Wäre
Mit Schwefel, die mag man auch Zebrel von der Stuben
Thür, Fenster und in die Kälterinen, damit den
Fliegen, auch die Schwaben Kälberen auch so gesch
ehen darf.

Wie man die Spensau Wurst Machen soll

Nimb die Haut von einer Fetten Wurst, schneidt so
lang bis die Mitte Fehlen Leist, Nimb ein Bratt
von einer Stuegel Thür von einem Ofen, man mag
auch ein Schelbrei oder Leubrei Stein darzu nem
men man muß ein Schein machen, Hier Gestossenen Pfeffer
und Muscatblüe darzu, reibt es in die Mitte
ein bindt es mit einem Faden Wollen ein
wenig, Hernach bindt es, und schneidt es auch Scha
pent in Essig, wenn man es Essig sprengen
wiedt es an einem Fisel ein wenn die Mogel bradt, oder
in Butter einer Rost.

Die Schnecken zu Machen

Nimb Essig, wenn die Schnecken wollen Schwoll
wenn so nimb ein Schwoll Essig, wollen
auch ein Salz dabey, Nimb ein
Gerten Fisel Reggen und Gesch Fisel
darunter, so ist es Recht.