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

Fleisch Pastetl zumachen

Man soll nit Hirsch, Hasen und Rehlbrat oder
gemeines Wildpret nemben, und zimblich aber nit
zuell desselben oder Rindern Fleisch, und
polsen auch schinen, so Möglich ist, darzu
nit andere Fischen, paltzen, darnach nit
Carsch Brunel nemben, in oberen Milch oder
Fleisch suppen sprengt, Weiden Wallnuß
rüben, und die Erdäpfel darzu schneiden
alles zwell in einem Mörser stossen, so
Weiden nit zaig, darnach schneiden man nit
oder Mosnel Zaß Pfeffer auch Zimmet und
dem gleichen, da man darnach pratzt nit
desselben Mörsel Eyger oder nit zaig
Weißl, darnach soll man Eyer dem oder
Zimmer Eyer, die zuvor in Wein Essig
Zu sich schon lange Zeit gelegen ausdrunckhen
und gesch in das zaig, zuletzt Zimmet