

## **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

## 112. Das Fleisch gut einzusaltzen.

**N**achdem man viel Fleisch hat / muß man viel Sals nehmen / und unter zwey Diethäufflein / oder einen Mezen Sals / zwey Loth klein zerstoßenen Salpeter mischen / und das Fleisch damit wohl einreiben ; hernach in ein Schaff oder Küfflein legen / und auf eine jede Lag Fleisch / vom obigen Sals darauf streuen / oben ein Bret darauf legen / mit Steinen beschweren / zwey Tage lang stehen lassen / und warten biß es ein wenig Brühe gibt : Dann machet man ein Salswasser an / und schütte es über das Fleisch / so wird das selbige schön roth.

## 113. Fleisch gut einzusaltzen / auf andere Art.

**E**ärnehmlich wird ein reines Wasser in einen Topff oder Hasen gegossen / hernach ein neu-gelegtes Ey samt der Schalen darein gelegt / Sals in das Wasser geworffen / und stetig dazu umgerühret : Wann nun das Ey in die Höhe steigt / und also schwimmend verbleibet / so ist das Wasser gesalzen genug. Alsdann kan man das Ey wieder heraus nehmen / und das Wasser über das Fleisch güssen / so wird es recht am Sals seyn / und das Fleisch auf diese Art schön roth werden.

## 114. Ein Fleisch recht einzusaltzen und aufzudörren.

**N**ützlich wird das Fleisch mit einem warmen Sals wohl einreiben / alsdann in ein Fäßlein oder Schäßlein / Lag-weiß eingeschichtet / jede Lag noch mehr mit Sals bestreuet / und das