

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

gelb backen: Lasset dann einen Wein mit Zucker und Trisanet in einem Haselein aufkochen/ gisset ihn über die Würstein in eine Schüssel; setz selbige auf eine Kohle/Pfanne / lasset sie noch einen Wall thun/ und streuet Zimmet und Trisanet darauf.

69. Würstein auf Welsche Art.

Nehmet fünff Pfund mageres Rindfleisch / anderthalb Pfund Schweinen Fleisch/ ein viertel Pfund Speck / zwey Loth Saltz / ein halb Loth Pfeffer/ Coriander/ Rosmarin/ hacket alles klein/ füllet es in das Gedärm / und hängen sie alsdann im Rauch.

70. Würst auf Welsche Art / noch anderst.

Schneidet von fünff Pfunden Rindfleisch die Haut und das Aderige hinweg; nehmet auch zwey Pfund Schweinen Fleisch/ hacket beedes klein / schneidet ein Pfund Speck würffliche/ und mischet ihn zusamt einem Loth gestossenen/ und eben so viel/ nur ein wenig in einem Mörschel zerknirschten gröbern Pfeffer / wie auch Rosmarin/ Majoran und Saltz / nach gut duncken/ darunter/ füllet sie aufs härteste in den Darm / und lasset sie hernach im Rauch aufhängen.

71. Welsche Würste/ auf eine andere Manier.

Nehm funffzehen Pfund Schweinen Fleisch / das nicht zäh/ ader nicht oder fett ist/ hacken/ doch nicht zu klein; nimm zehen Loth gröbliche/ zerstossenen Pfeffer / zwey Loth Muscatblüh / drey viertel Pfund Saltz / und vier Loth Kümmel; mische jetzt besagtes Saltz/ Kümmel und Gewürz zusammen/ und streue es unter das gehackte Fleisch; säubere dann den Darm von einem Rind oder Ochsen
 G g g wohl