

## **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

wohl aus / trockne ihn mit einem Tuch sauber ab / fülle das Fleisch  
darein / und zwar je härter es eingefasset ist / je besser ist es ; nimm aber  
auch im einfüllen eine Nadel / und stich den Darm offi damit / daß die  
Würste Luft bekommen ; Dann hänge sie im Schlot / Camin oder  
Rauchfang / daß der Rauch zimlich wol daran schlagen könne / und lasse  
si sechs Tage hangen. Dabey zu mercken / daß diese und andere derg-  
gleichen Würste am besten im Winter zu machen.

## 72. Welsche Würste / auf eine noch andere Art.

**N**ehmet halb Rindern und halb Schweinen Fleisch / jedes gleich  
viel / hacket sie unter einander / salzet selbiges / mischet halb  
gestossenen und halb ungestossenen Pfeffer / und klein geschnit-  
tenen Speck / doch nicht zu viel / darunter ; füllet dieses Gehäc in einen  
Darm / und leget dann die Würste in ein Saltz Wasser / lasset sie er-  
ne Nacht darinnen ligen / hánget es hernach auf / räucheret sie ein wenig  
und lasset sie etliche Tage im Rauch hängen ; Hänger selbige alsdann  
im Luft auf. Wann man sie nun verspeisen will / darff man sie über  
eine Stunde nicht viel süden lassen. Zur Sommers-Zeit kan man die-  
se Würste im ungekneiten Hirse / etwas länger aufbehalten.

## 73. Welsche Würste / noch auf eine andere Art.

**N**ehmet zehen Pfund Rindfleisch / schneidet die Haut und das  
Mädrige davon ; in gleichen auch vier Pfund Schweinen Fleisch /  
und zwey Pfund Speck / den Speck schneidet klein und würff-  
licht / oder aber mischet ihn unter das Fleisch / und hacket ihn zusam-  
demselbigen wohl klein ; darnach nehmet ungefehr ein halb Pfund  
Saltz / ein Loth gestossenen / und drey Loth gansen Pfeffer / und zer-  
kürschet ihn nur ein wenig / hacket oder zerschneidet auch ein wenig  
Majoran und Rosmarin / mischet ihn ebenfalls darunter ; dann lasset