

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

- | | |
|---|---|
| 102. Einen Ochsen / oder Rinds- Fass Kalt zu zurichten. | 110. Westphalische Hammen oder Schunden auf andere Art. |
| 103. - - - mit Mostart oder Senff. | 111. Bratwürst in Zwiebeln zu kochen. |
| 104. - - - gesültzt. | 112. Ein Gebäck zu Bratwürsten. |
| 105. Ein Rinds- oder Ochsen- Maul zu zurichten. | 113. Ein Fleisch recht einzusaltzen. |
| 106. Eine Brisade zu machen. | 114. - - - auf andere Art. |
| 107. Einen Schweins- Käs zu machen. | 115. - - - recht einzusaltzen und zu räubern. |
| 108. - - - auf andere Art. | 116. Bericht/ wie lang die färdnehmste Vor- Richten zu süden haben. |
| 109. Westphalische Hammen oder Schunden zu zurichten. | |



I. Einen wilden Schweins- Kopff zu zurichten.



Geht den wilden Schweins- Kopff / wann er zuvor gesenget und abgepußet ist / in ein frisches Wasser / reibet ihn hernach mit einem saubern Ziegelstein wohl ab / damit das Schwarze und Unreine davon komme ; waschet selbigen mit einem reinen Wasser aus / stecket ihm ein paar Hände voll Salz ins Maul / und stopffet ihn wohl hinab ; leget ihn alsdann in einen Hafen / güßet halb Wasser und halb Essig daran / werffet noch drey guter Hand voll Salz / einen guten Theil ganzes Ingwers / Pfeffer- Körner / Muscaten- Blumen / auch Lorbeere / dergleichen Blätter und Rosmarin- Zweiglein darein ; lasset ihn sechs oder sieben Stunden lang süden / nach dem er stark ist : Wann er nun eingesotten / güßet rothen Wein daran / damit das Fleisch schön roth werde / drehet den Kopff oft mit einem Löffel herum / daß er sich nicht anlege / und lasset ihn also gemacht süden / er bricht sonst gerne auf. So er nun weich ist / und ihr selbigen heraus nehmen wollet / seihet zuvor die Brühe davon / und stürket ihn dann heraus auf einem grossen Teller ; dabey aber wohl in acht zu nehmen / daß