

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

Kopff/wäschet ihn aus etlichen Wassern sauber heraus / greiffet mit der Hand fein wohl hinein/ daß nichts unreines in dem Maul stecken bleibet / mischet Sals und Pfeffer unter einander / würbet den Kopff damit/ so wol innen als aussen/ein/und läffet ihn zween Tage also im Sals und Pfeffer ligen : Alsdann leget man den Kopff in einen Hasen/ güffet eine Maas Wein / und anderthalb Maas Essig/daran/läffets halb einsüden/verfaumet ihn aber zuvor fleissig/ und güffet dann wieder eine Maas Wein und eine halbe Maas Essig/daran/würffe Lorbeer/nach Belieben/daran/wie auch Ingber/Pfeffer/etliche Stenglein Rosmarin/und frische Lorbeer-Blätter / läffet ihn weich süden; wann er dann wohl gesotten / wird er in eine Schüssel geleet/nach Belieben/mit Blum-Werck gezieret/ und also zu Tisch getragen.

4. Einen wilden Schweins-Kopff/ auf noch eine andere Art zu zurichten.

Eget den Kopff/wann selbiger zuvor wohl abgepuzet worden/ in ein Wasser/ laffet ihn einen Tag und Nacht wässern/ und gebeet ihm öftters ein frisches Wasser; nehmet ihn alsdann heraus/ schneidet selbigen hinten bey der Troffel auf / wäschet und puzet ihn sauber/ spreuffelt das Maul mit einem Hols von einander / daß man nachgehends eine Citronen oder Pomerangen hinein stecken könne/ setz ihn in einen Kessel/ salzt und pfeffert ihn fein wohl / streuet Negelein/ Zimmet/und zwar jedes ein Loth/gröblichet zerschnitten dar ein/werfft / etlicher Gebrauch nach/ frische oder gedörrte Citronen-Schelffen/ein wenig Wachholder-Beer / wie auch Lorbeere und dergleichen Blätter/samt etlichen Stengeln Rosmarin dazu / güffet drey Seidlein Essig/und so viel Wein/das übrige aber Wasser daran/daß der Kopff wohl in der Brühe lige / decket ihn fleissig zu / daß er nicht ausrieche / laffet ihn wacker süden/ und schieret zu solchem Ende zimlich viel Kohlen unter den Kessel/oder um den Hasen/ damit der Kopff recht über und über süde; solte nun das daran gegossene sehr eingesotten/ der Kopff aber noch nicht weich genug seyn / güffet nochmal