

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

me / und stecke sie also an den Spitz / daß derselbige hintere dicke Theil hinein / und vornen ohnweit der Spitze wieder herausgehe / so dann betreife man selbige / und lasse sie folgendes braten : Inzwischen mache man eine Brüß von halb Essig / halb Wein zusammen / zuckere sie nach Belieben / streue Muscaten-Bläß und etwas wenig Neglein darein / lasse so dann alles zusammen süden / und richte diese Brüß über die gebratene Zünglein an.

21. Ein Ochsen-Hirn zu zurichten.

Behmet ein Ochsen-Hirn / waschet selbiges reinlich aus dem Wasser / leget es in eine Schüssel / güßet warmes Wasser darüber / und puhet es stetig ab / damit das blutige Häutlein und die Aderlein davon kommen ; leget es dann ferner in einen feinen lichten Hasen / güßet eine gute Fleischbrüß daran / streuet Pfeffer und Ingber darein / lasset alles eine gute halbe Stund süden ; wann es gesotten hat / nehme das Hirn aus der Brüß / schneidet Plätzlein dar aus / wie von den Briesen oder Drüsen / thut es nochmal in den feinen lichten Hasen / und güßet ein wenig frische Fleischbrüß daran / thut Pfeffer / Ingber / Muscatbläß / Schmalz oder Butter dar / lasset es wohl auffüden / daß es ein dicklichtes Brählein werde ; richte alles so dann an / und streuet zuletzt noch ein klein wenig Ingber oben darauß.

22. Ein Ochsen-Hirn zu kochen / auf andere Art.

Bereitet das Ochsen-Hirn / wie oben gedacht / daß es nennlich fleißig geädert / aus etlichen Wassern gewaschen / und also schön weiß werde ; güßet so viel Essig in eine Pfannen / daß er im Sud über das Hirn gehe / werffet ein Händlein voll Salz in den Essig und lasset ihn süden / leget mitten in den Sud das Hirn hinein / daß es wohl über und über süde / damit das Hirn was fernicht werde / Alsdann sehet den Essig herab / doch nicht allen / sondern lasset ein wenig