

## **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

## 25. Ringebachenes Rinds- oder Ochsen- Hirn.

**S**äubert und bereitet das Hirn auf das schönste setzet solches in halb Wein halb Wasser zu/ und lasset es süden / biß es schön kernicht wird / salbet und nehmet es aus der Brüh heraus / schneidets zu Scheiben oder Pläslein / ziehets durch ein zerflopfetes Tuch / bachtets auf einem Schmalz / machet eine gute süsse Brüh darüber von geschnittenen Mandeln / Weinbeeren oder Corinthen und Rosinen: Wiewol man auch eine Zimmet-Brüh darüber machen / oder auch alle trocken gebachen zu Tisch tragen.

## 26. Einen Ochsen-Magen zu kochen.

**S**chneidet den Magen / neben wo er schmal ist / auf / reiniget / waschet / und setzet ihn im Wasser / er sey gleich ein kaltes oder warmes / deß Tags zuvor zum Feuer / lasset ihn süden biß er weich wird / daß man ihn essen kan; seihet alsdann die Brüh davon herab / leget ihn auf einen erdenen Teller / streuet Salz und Pfeffer darauf: Dabey ist aber zu erinnern / daß man die Wannen / Wänste und Mägen / von Anfang nicht gleich / sondern erst eine Stund vor dem Anrichten salzen müsse / weil sie sonst gar roth werden: Nehmet dann eine breite Pfannen / machet darinnen ein frisches Schmalz heiß / leget den Magen hinein / daß das Krause unter sich komme / und röset ihn also / daß die Pfannen dabey immer zu herum geschwungen werde; auch muß man je zuweilen mit einem Gabelein helfen / damit sich selbiger nicht anlege: Wann er nun schön braun und rösch ist / bestehet / zuvor aber ein wenig Schmalz unten hinein gegossen / und oben auf mit Salz und Ingber bestreuet.