

## **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

## 27. Ein gefüllter Ochsen-Magen.

**N**ehet und bereitet den Magen/wie oben gedacht/ man muß aber/so viel möglich/sehen/daß solcher nicht aufgeschnitten/sondern mit Vortheil umgewendet/ und gleichwohl einwendig/der Gebühr nach/ ausgepust/ und so dann wieder umgekehret werde/ daß das rechte heraus köm; hierauf muß man ihn im Wasser zusezen/ und nur ein wenig abschöpfen lassen/ (wiewol er sich gleich also frisch besser füllen lässet;) indessen machet man folgende Füll zusammen: Nehmet Petersilien-Kraut/ klaubet/ waschet und hacket solches/ zusamt ein wenig Marck oder Speck/ klein/röstets mit einer geriebenen Semmel oder Weck im Schmals/schlaget Eyer daran; ist die Füll zu dick/ kan man ein wenig Milch dazu güssen/würket es mit Ingber/ Pfeffer und Muscat-Nuß/ rührets unter einander/ thut/nach Belieben/auch ein wenig Milchram daran/ oder an statt deß Petersilien-Krauts/ein bey uns so genanntes Mayen-Kraut und Zwiebeln; füllet es in den Magen/ nehet ihn oben zu/ leget selbigen wieder in die Brüh/ und lasset ihn ferner süden/ biß er gar weich werde: Lasset ihn alsdann/wann er heraus genommen worden/ abseihen/ röstet solchen in einer Pfannen im Schmals/ daß er wohl rösch w. rbc/ und traget ihn zu Tisch. Wer will/ kan auch eine Brüh darüber machen/ absonderlich über den ungefüllten nechst vorhergehenden beschriebenen: Nehmet nemlichen eine oder zwo grosse Zwiebeln/ hacket sie klein/ und röstet sie im Schmals/biß sie braun werden/ thut/ so ihr wollet/ nur ein klein Stäublein Wehl dazu/ und brennet es mit ein; schüttet dann solches in ein Häselein/ güsset eine Fleischbrüh daran/ würkets mit Pfeffer/ Ingber/ und ein wenig Muscat-Nuß/ güsset auch etwas Rosen-Essig dazu/ damit sie etwas säuerlicht werde/ lasset alles ein wenig mit einander süden/ und güsset solche Brüh über den/ obbesagter massen/ zubereiteten Ochsen-Magen.