

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

set Del und Essig daran / streuct ein wenig Pfeffer / und klein-geschnit-
tene Citronen / Schellen darauf / drucket auch / nach Belieben / Citro-
nen-Safft darein ; und wann er etwan zu leiz im Salt wäre / solget
noch etwas weniges nach.

105. Ein Rinds-oder Ochsen-Maul zu zurichten.

MAnn das Ochsen-Maul reinlich abgehäret / gerühret und
gewässert worden / wird es im Wasser wie ein Ochsen-
abgesotten / und im Sud ein wenig gesalzen ; dann kan man
es entweder kalt oder warm / nach Belieben / verspeisen / auch so es
warm beliebt en solte / eine Zwiebel / Mezelein / oder andere beliebige
Brüh darüber machen.

106. Eine Primate zu machen.

MAnn nehme ein halb-s Spanferckel / schneide Kopf und
Herab / und löse die Beine alle auf das reinlichste heraus
sonderlich von den Vierteln die Gelencke / damit man sie
schön heraus bringen könne / daß kein Fleisch an den Beinen
und selbiges doch nicht zerreißen werde / dann die Haut und das
muß unzerrissen an einander hangen : Hernach nehmet den
Theil einer Fleisch-Parten / damit sie nicht zu starck schneidig seye / und
klopffet oder hacket das Fleisch an der Haut damit / doch also / daß es
nicht durch die Haut gehe ; es muß aber das Fleisch jedanno noch ein
nig wie zerhackt aussehen ; dann nehmet den halben Theil Coriander
und den andern Pfeffer und Salt / bestreuet das Ferckelein aus
dig auf das Fleisch über und über damit ; nachmals fanget oben
dem Hals an / und überwickelt oder überrollet solches ganz fest zu
kommen ; dann nehmet ungefehr sechs kleine Bretlein / so dir
wan ein Schleißholz / und leget solche / so lang das zusammen