

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

Wein gewaschene Sardelln / samt etwas mit dem gesulzten Fleisch dazwischen / überstreuet solches nochmal / wie zuvor / mit denen Blättern und Gewürz ; leget so dann wieder von dem abgefottenen Schweins-Kopff / und auf denselbigen Sardelln / zusamt dem gesulzten Fleisch / und so fortan / oben darauf aber Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträußlein ; decket das Tüchlein darüber / und schlaget es zusammen / daß es wie viereckicht wird ; leget unten und oben einen Teller / und beschwehrt den obrern mit einem Stein / und laßet es also ein oder zwey Tage lang pressen ; es muß aber formiret werden / wie ein viereckichter Käse : Wann man es dann verspessen will / schneidet man dinne Plätzlein davon / gisset Del und Essig darüber / und streuet Pfeffer und würfflicht- geschnittene Citronen- Schelffn darauf.

108. Einen Schweins-Käse zu machen / auf andere Art.

N An nehme eine halbe Zunge so geräuchert von einem Ochsen / oder zwey Ohr-Bäcklein von einem geschlachteten Schwein / oder acht Kalbs-Ohren / ein halb Dachsen-Maul / dieses alles wird gekocht / aber nicht gar zu weich / die Zunge muß aber zuvor abgefottet werden / dann es südet sonsten dem andern nicht gleich darnach werden die obere Haut abgezogen / und alles klein zerschnitten / in einen stollichten Hasen gethan / gisset ein Seidlein Wein / und ein Seidlein Essig / auch ein wenig Fleischbrüh daran / und allerhand Gewürz / auch Lorbeer-Blätter / und eine ganze Zwiebel / welche aber zusamt den Lorbeer-Plättern / wieder heraus gelaubet werden muß / wann sie mit gekocht haben / darnach in ein Tuch zusammen gebunden worden / leget unten und oben einen Teller / und beschwehrt es mit einem Stein / laßet es über Nacht stehen / und richtet ihn ferner zu wie bey dem vorhergehenden gedacht.