

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

109. Westphalische Hammen oder Schuncken zu zurichten.

Nimm einen Hammen oder Schuncken/und wann du solchen in einem laulichten Wasser / zwey oder drey mal abgerieben hast / stecke ihn in einen grossen Hafen/ und ein wohl grosses Säcklein Heu-Blumen dazu / geuß nochmal warmes Wasser daran/ und lasse ihn so lang süden/ biß er weich wird; dann nimm selbigen aus dem Hafen heraus/ löse die Haut rings herum ab/ lege ihn in einen Keller/ daß er daselbst wohl beschehret/ erkühle: Wann er erkaltet/ bestreue ihn auf das Fett/ unter der abgelösten Schwarten/rings herum mit Ingber/ Pfeffer und Negelen/ lege Salbey und Majoran darauf/ und ziehe die Haut wiederum darüber / beschwehre ihn noch mal so lang/ biß er zu Tisch getragen wird.

110. Hammen oder Schuncken abzusüden/ auf andere Art.

Aschet und puget den Hammen oder Schuncken auf das reinlichste/ oder wann er gar schwarz ist / reibet denselben mit zusamm-geflochtenen Stroh ab / und lasset ihn im Wasser süden/ biß er weich werden will; nehmet ihn dann heraus/ und löset die Haut schön gang ab/ jedoch also/ daß sie unten an der Hexen oder Bein daran hängen bleibe; bestreuet den Hammen oder Schuncken über und über starck mit Pfeffer/ leget Salbey-Blätter und Rosmarin-Sträußlein darauf/ und ziehet so dann die Haut oder Schwarten wieder darüber/ leget ein Bret darauf/ beschwehret ihn mit einem Stein oder Gewicht/ und lasset ihn also über Nacht/ oder auch ein paar Tage lang/ im Keller stehen; dann kan er entweder gang oder auch zu Pläsen geschnitten/ zu Tisch getragen und verspeiset werden: bleibt er gang/ so rollet und wickelt man die Haut biß an das Bein oder die Hexen zusammen/ stecket sie mit einem Hölzlein an/ und bezeret den