

93. Ein gesultzter Ochsen = Fuß.

Setzt den Ochsen = Fuß im Wasser zu / salzet / und lasset ihn wohl weich sieden / daß die Beine sich ganz herab lösen ; nehmet selbigen / wann er weich gesotten / aus der Brüh / löset die Beine alle davon heraus / und hacket den Fuß ganz klein ; schneidet von einer Citronen die gelbe Schelffen auch ganz klein = und würfflicht / oder hacketß zugleich mit unter den Fuß : Bindet dann alles dieses gehackt und geschnittene in ein reines Tüchlein / legtß auf einen Teller oder Bretlein / setzß in einen Keller / und beschwehretß mit einem Gewicht = Stein : Deß andern Tags / wann man den Ochsen = Fuß gesulzt verspeisen will / nehmet ihn wieder aus dem Tüchlein heraus / und schneidet solchen zu Pläßen / leget ihn in eine Schüssel / giesset Del und Essig daran / streuet ein wenig Pfeffer / und klein = geschnittene Citronen = Schelffen darauf / drucket auch / nach belieben / Citronen = Safft darein ; und wann er etwan zu leiß im Salz wäre / salzet noch etwas weniges nach.

94. Ein Rinds = oder Ochsen = Maul zu zurichten.

Wann das Ochsen = Maul reinlich abgehäret / gebrühet und gewässert worden / wird es im Wasser wie ein Ochsen = Fuß abgesotten / und im Sud ein wenig gesalzen ; dann kan man es entweder kalt oder warm / nach belieben / verspeisen / auch so es warm belieben solte / eine Zwiebel = Megelein = oder andere beliebige Brüh darüber machen.

95. Eine Primate zu machen.

Man nehme ein halbes Spanferckel / schneide Kopff und Fuß herab / und löse die Beine alle auf das reinlichste heraus / absonderlich von den Vierteln die Gelencke / damit man sie schön heraus bringen könne / daß kein Fleisch an den Beinen bleibt / und