



Achter Theil /

Weisend die Zubereitung der also genannten Lor-Richten.

- | | |
|--|--|
| 1. Z Inen wilden Schweins-Kopff zuzurichten. | 20. Von Kälbern und Schwein frisch am Spieß zu braten. |
| 2. — — — auf andere Art. | 21. Ein Ochsen-Hirn zuzurichten. |
| 3. — — — noch anderst. | 22. — — — auf andere Art. |
| 4. — — — auf noch eine andere Weise. | 23. — — — noch auf eine andere Weise. |
| 5. Zähmen Schweins-Kopff wie einen wilden zuzurichten | 24. — — — zu füllen. |
| 6. Ein Schweins Köpfflein zuzurichten. | 25. — — — zu bachen. |
| 7. Einen Kalbs Kopff zu Kochen. | 26. Einen Ochsen-Magen zuzurichten. |
| 8. Mit seiner Haut zuzurichten. | 27. — — — zu füllen. |
| 9. Lamms- und Ziegen-Köpfflein zu zurichten. | 28. Eine Ochsen-Wamme mit Zwiebeln. |
| 10. Eine Zunge zu rösten. | 29. — — — mit Petersilien-Kraut. |
| 11. geröstere Zunge in Spanischer-Brüh. | 30. — — — auf andere Art. |
| 12. — — — in einer Cappern-Brüh. | 31. — — — mit Limonien. |
| 13. — — — in Polnischer-Brüh. | 32. — — — mit Aepffeln. |
| 14. gebeizte Zungen zu braten. | 33. — — — in einer andern Brüh. |
| 15. gebratene Zunge. | 34. Magenfa'ten oder Kuttelstuck zu Kochen. |
| 16. gesottene Zunge in Krän oder Meer-Kettig. | 35. — — — auf andere Art. |
| 17. — — — auf andere Art/ abzusieden. | 36. Schaf- oder Kalbs-Wänflein zu füllen. |
| 18. geräucherte Zunge. | 37. — — — auf andere Art. |
| 19. — — — von Kälbern/ Lämmern / Schafen oder Schweinen. | 38. — — — noch anderst. |
| | 39. — — — auf eine noch andere Weise. |
| | 40. — — — Magenlein zuzurichten. |
| | 41. — — — gefüllt zuzubereiten. |

Abb III

41. Einz