

## **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

felt aus, das heißt: daß bey einem Würfel die Haut bleibt, und bey dem andern Würfel die Haut weg ist, alsdann stecke in die Ohren und in das Maul Petersillkräuteln; nimm Butter und Limoniesaft, und laß es auffieden, sodann seihe es über den Kalbskopf, die Schüssel muß rings herum mit Petersillkräuteln ausgezieret werden.

### Gesottener Kalbskopf auf andere Art.

Nimm einen Kalbskopf sammt der Haut, puge und wasche die Haare gut ab, und löse die Zunge heraus, dann binde ihn fest in eine Serviette, gib ihn in ein Häfen, thue Wasser und Weinessig in dasselbe, daß es darüber hinausgeht, nimm nun Zwiebelhäupeln, und stecke sie mit Gewürznelken an, gib Lorbeerblätter und Limonie darzu, salze ihn, und laß ihn eine gute Stunde sieden; dann nimm selben heraus, zwicke die Ohren mit einer Scheere, daß sie gekraust, oder zackig werden, und stich die Augen aus, nun mache von schwarzer Brotrinde runde Nadeln, gib sie in die ausgestochenen Augen, daß man die Löcher nicht sieht. Hast du Monatrettig oder Petersillkräuteln, so gebe sie in das Maul, lege ihn zierlich auf eine Schüssel; dann ziere ihn mit langen Limonieschalen, mit Mondscheinartig geschnittenen Zwiebeln und Petersillkräuteln, und gib ihn zur Tafel.

### Kalbtfleischvögerln.

Nimm von einem kälbernen Schlägel das Brait, schneide länglichte Schnitzeln dünn herunter, soviel du brauchst, pracke sie gut, salze sie ein, nimm ein Stückel