

## **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

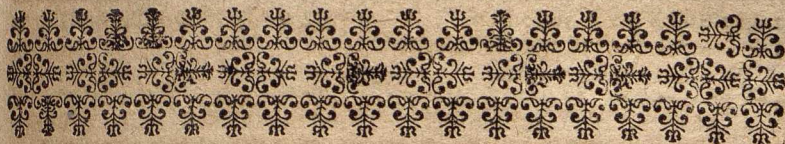
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## Achter Theil/

Weissend die Zubereitung der also genannten

## Vor-Richten.

- |  |   |
|--|---|
| 1. Inen wilden Schweins-Kopff zu zureichten.               | 20. Von Käbern und Schwein frisch am Spieß zu braten. |
| 2. — — — — auf andere Art.                                 | 21. Ein Ochsen-Hirn zu zureichten.                    |
| 3. — — — — noch anders.                                    | 22. — — — — auf andere Art.                           |
| 4. — — — — auf noch eine andere Weise.                     | 23. — — — — noch auf eine andere Weise.               |
| 5. Sämen Schweins-Kopff wie einen wilden zu zureichten.    | 24. — — — — zu füllen.                                |
| 6. Ein Schweins-Köpflein zu zureichten.                    | 25. — — — — zu bachen.                                |
| 7. Einen Kalbs-Kopff zu kochen.                            | 26. Einen Ochsen-Magen zu zureichten.                 |
| 8. — Mit seiner Haut zu zureichten.                        | 27. — — — — zu füllen.                                |
| 9. — Lamm- und Ziegen-Köpflein zu zureichten.              | 28. Eine Ochsen-Wamme mit Zwiebeln.                   |
| 10. Eine Zunge zu rösten.                                  | 29. — — — — mit Petersilien-Kraut.                    |
| 11. — geröstete Zunge in Spanischer Brüh.                  | 30. — — — — auf andere Art.                           |
| 12. — — — — in einer Cappern-Brüh.                         | 31. — — — — mit Limonien.                             |
| 13. — — — — in Polnischer Brüh.                            | 32. — — — — mit Pfeffer.                              |
| 14. — gebeizte Zungen zu braten.                           | 33. — — — — in einer andern Brüh.                     |
| 15. — gebratene Zunge.                                     | 34. Magenfallen oder Kuttelsteck zu kochen.           |
| 16. — gesottene Zunge in Krän oder Meer-rettig.            | 35. — — — — auf andere Art.                           |
| 17. — — — — auf andere Art/ abzusüden.                     | 36. Schaf- oder Kalbs-Wänstlein zu füllen.            |
| 18. — geräucherete Zunge.                                  | 37. — — — — auf andere Art.                           |
| 19. — — — — von Käbern / Lämmern / Schafen oder Schweinen. | 38. — — — — noch anders.                              |
|  | 39. — — — — auf eine noch andere Weise.               |
|  | 40. — — — — Mägenlein zu zureichten.                  |
|  | 41. — — — — gefällt zu zubereiten.                    |