

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

was hartlich bleibe/ leget ihn dann auf eine Schüssel/ und bezieeret selbigen gleich denen Köpfen von wilden Schweinen/ wovon bereits im vorigen Beschreibungen genugsame Anweisung geschehen.

6. Ein Schweins-Köpfflein zu zurichten.

Waschet und waschet dasselbige / salget und südet es aber nur ein wenig im Wasser ab/ nehmet es dann aus der Brüh heraus/ stecket es an einen Spieß/betreiffet es mit Schmalz/und lasset es also rösch abbraten.

7. Einen Kalbs-Kopff zu zurichten.

Schneidet am Hintertheil des Kopffes die Trossel ab/das man mit einem Koch-Löffel durchaus greiffen könne / ziehet das Blut hinten und vornen wohl heraus / waschet ihn erst aus kalten/legte selbigen hernach eine Stund lang in ein laulichtes Wasser/so wird er schön weiß/dann schiebet eine Hand voll Salz ins Maul/ güßet ein südend Wasser daran/ stecket ihn in einen Topf oder Hafen/ welcher zimlich groß ist / decket eine Stürken darüber / und lasset ihn drey Stunden/ nachdem er groß/darinnen süden : Wann er dann aus dem Hafen herausgenommen worden/ so waschet ihn mit einem saubern Tüchlein ab / stechet das Schwarze aus den Augen/ nehmet das Haar vom Maul und Ohren hinweg / setzet ihn auf einen Rost / schmieret ihn mit Butter/ und schaffet/ daß er bey einem hellen Feuerlein abbräune ; streuet alsdann auf die Rien : Backen Salz und Ingber/döffnet oben den Hirn-Scheidel ein wenig/streuet Ingber allein auf das Hirn/ und traaget ihn zu Tisch. Wer will/kan auch diese Brüh darüber machen: Schneidet einen Speck klein würfflich/lasset ihn in einem Pfännlein zergehen/das die Grieben fein gelb bleiben/ seihet das Fette davon/ güßet hingegen ein wenig Essig und Fleischbrüh daran/ streuet Ingber und Pfeffer darauf / und lasset es zusammen auffüden : Oder man kan an statt des Speckes/ ein gerie-