

## **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

benes Rocken-Brod im Schmalz rösten / und mit Gewürz in Fleischbrüh / Essig / und ein wenig Wein auffüden lassen: Dann setzet man den Kopff in eine Schüssel / und richtet die Brüh darüber / oder gisset sieneben hinein. Ingleichen mag man auch eine Citronen-Brüh darüber machen / wie selbige in dem sechsten Theil zu finden. Dvrauch diese: Nehmet Zwiebeln / hackt sie klein / röstet sie im Schmalz / gisset Fleischbrüh und Essig daran / würzet sie mit Ingber / Pfeffer / auch nach Belieben / mit Megelein / thut ein wenig geröstetes Semmelmehl / und / so es gefällig / etwas klein- geschnittene Mandeln / Rosin und Weinbeere daran / lasset alles unter einander auffüden / und richtet sie über den Kopff.

### 8. Einen Kalbs-Kopff mit seiner Haut zu zurichten.

**B**ühet einen Kalbs-Kopff wie man insgemein ein Hun zu braten pfleget / daß die Haare alle herab gehen / und die Haut schön weiß siehet / womit die Metzger oder Fleischhauer am besten umzugehen wissen; wässert und waschet ihn auf das reinlichste / setzet selbigen in einem südenden Wasser zu / werffet so viel Salz dar ein als nöthig / und lasset ihn dann ferner süden / wie einen andern Kalbs-Kopff ohne Haut: Wann er dann fertig / trocknet ihn entweder auf dem Rost ab / oder machet also unabgebräunet / eine Milchram / oder Speck / oder aber eine gelb- und saure Brüh darüber / nach Gefallen.

### 9. Ein Lamms-Geiß- oder Ziegen-Köpfflein zu braten und zu bachen.

**A**uf diese Manier zubereiten / süden und abbräunen / wie den gleich jeso beschriebenen Kalbs-Kopff / mit oder ohne Brüh / ingleichen auch die Geiß- oder Ziegen-Köpfflein: Will man aber die Lamms- oder Ziegen-Köpfflein gebachen haben / kan man solche nach