

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

Kreuzer Semmel, weiche sie in die Milch; alsdann nimm frisches Kalbfleisch und die aus der Milch ausgedrückten Semmeln, dann auch das von der Zunge ausgeschnittene Fleisch und Limonieschalen, schneide dieses gut untereinander, sodann fülle die ausgehöhlte Zunge damit aus, und binde sie mit Spagat gut zusammen, damit das Fleisch nicht heraus fallen kann; alsdann nimm ein Kastrol, gib Speck oder Fette, und etwas blattlicht geschnittene Zwiebeln darein, lege die gefüllte Zunge darzu, und laß sie dünsten, kehre sie öfters um, damit sie gut durch und durch dünstet; wann du nun siehst, daß die Zwiebeln sich bräunlich dünsten, so gieße öfters einen Eßlöffelvoll Rindsuppe daran, und lasse die Zunge gut auskochen, wenn du nun anrichtest, so nimm die Zunge auf die Schüssel, bestreue sie mit Semmelbröseln und Limoniesaft, gib ein wenig Soße daran, so ist sie fertig.

Dohsenzunge in der pohlischen Soße.

Nimm eine Dohsenzunge, wasche sie sauber aus, und laß sie im Salzwasser kochen; nimm ein Kastrol, gib Butter, und dann halb Rindsuppe und halb Wein darein, und mache eine gute Buttersoße, nimm sodann Limonie, eine Handvoll Zibeben, (reiniige selbe zuvor von Stingeln), dann eine Handvoll Weinbeeren, wasche sie aus, dann nimm geschwellte Mandeln, ziehe die Haut davon ab, und schneide sie gestiftelt, lege alles dieses in die Soße, und lasse es gut verkochen; wann du nun anrichtest, so nimm die Zunge aus dem Salzwasser, schneide den Schlund weg, und ziehe die Haut ab, schneide sie sodann in der Mitte der Länge