

## **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

## 631. Schöpfener Zemmer.

Richte den Zemmer zu, wie bei einem Hirschen, salze ihn gut ein, gib ihn in ein Häfen, einen Theil Essig, einen Theil Wasser und einen Theil Wein dazu; Zwiebeln mit Nägeln bestreut, Lorbeerblätter, Basilikum, Kuttelkraut, Marjann, etliche Zeherl Knoblauch, einen ganzen Pfeffer, Neugewürz, ein Stückel Imber, laß ihn zugedeckt zwei oder drei Stunden sieden, daß er schön marb wird, gib ihn auf eine Schüssel, beschmiere ihn auf einer Seite mit Butter, reibe eine Hand voll schwarze Brotbrösel, vermische selbe mit Zucker und Zimmet, und besäe den Zemmer auf einer Seite damit, dann fahre mit einem stark glühenden Eisen darüber, und gib ihn mit einer süßen Soß zur Tafel.

## 632. Kälberne Zunge in pohluischer Soß.

Siede die Zunge im Salzwasser ab, dann ziehe die Haut herab, schneide sie nach der Länge, aber nicht gar von einander, daß sie die Form eines Herzens bekommt, gib sie in ein Reindel, gieße ein halbes Seidel Wein und ein wenig Wasser dazu, etliche länglich geschnittene Limoneschälerl, ein Paar Bröckel Zucker, ein Stückel in Mehl gewalzenen Butter, laß es unter einander gut kochen, richte sie auf eine Schüssel, und die Soß darüber.

## 633. Gollasch-Fleisch.

Schneide ein Viertelpfund gefelchten Speck recht klein, gib ihn in ein Kasterol, setze es auf Kohlenfeuer, laß ihn heiß werden, schneide sechs Stück schöne Zwiebel, etwas Schalotten oder Knoblauch in feine Blätter, gib sie in das Kasterol und laß es weich rösten; dann nimm zwei Pfund Lungenbratel, schneide es blättericht, wasche es aus, aber ohne es auszudrucken, gib es in das Kasterol, lasse es mit dem Zwiebel einige Zeit rösten, salze es dann, gib einen Messerspiß voll Paprika und ein halbes Seidel rothen Wein dazu, und laß es recht gut zugedeckt so lange dünsten, bis es weich ist.

## b) G e f l ü g e l.

## 634. Faschirte Nente.

Ist die Nente rein gepuzt, schneide sie am Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, und löse die Beine aus, dann wasche sie rein aus, salze sie ein, und laß sie eine Weile im Salze stehen, siede einen Viertling geklaubten Reiß in der Rindsuppe schön weich, laß ihn auskühlen, treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, schlage drei Eier und einen Dotter daran, rühre den Reiß hinein, ein wenig gefottene und zu Blattel geschnittenen Schuncken, die Leber von der Nente gedünstet und auch blattelweis hinein geschnitten, ein wenig Gewürz, rühre alles wohl unter einander, fülle es in die Nente, nähe sie gut zusammen, gib sie in ein Kasterol mit einem Stückel Butter und einer Rindsuppe, Zwiebel, Zellerie, gelbe Rüben, Petersilwürzel, alles gewürfelt geschnitten, oben und unten Gluth, gieße öfters ein wenig Rindsuppe nach, daß sich die Nente nicht anbrennt; wenn die Nente gut ausgedünstet ist, nimm sie heraus, laß das Geschnittene schön braun eingehen, staube ein wenig Mehl daran, laß es noch ein wenig rösten, gib ein wenig Rahm und Rindsuppe dazu, setze es durch ein Sieb, laß die Nente in der Soß noch ein Paar Mal aufsieden, und richte sie an.