

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

Das Ochsenchwanzstück wird gliederweise nach den Gelenken geteilt und in eine Beize gelegt, die man aus dem Essig, Wasser, den geschnittenen Zwiebeln, dem Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Zitronenschale, Salz und Pfeffer kochen und auskühlen ließ. Dieser Beize fügt man noch den Zucker und den Wein bei und läßt nun das Fleisch 24 Stunden darin liegen. Am anderen Tage nimmt man das Fleisch heraus, salzt es eventuell nach, läßt in einer Pfanne den Speck heiß werden, gibt das Wurzelwerk hinzu und, wenn dieses etwas geröstet hat, auch das Fleisch. Nun streut man das Schwarzbrot darüber und läßt das Fleisch unter Nachgießen der Beize so lange dünsten, bis es sich von den Knochen lösen läßt. Dann feiht man den Saft ab, bereitet aus Fett und Mehl eine Einbrenne, vergießt sie kalt und vermischt sie mit dem Saft zu einer Soß.

Kindfleisch, überdünstet.

(Für 10 Kilo gekochtes Fleisch.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Fett,
1 Kilo Zwiebeln,
Salz und Paprika,
einige Brotrinden.

Man nimmt das Fleisch schon etwas früher aus der Suppe, läßt es, um es besser zerschneiden zu können, etwas überkühlen und schneidet es in Schnitten. Nun läßt man das Fett heiß werden, läßt die feingeschnittene Zwiebel darin rösten, gibt einige Stücke Brotrinde dazu, läßt auch diese verrösten, gibt dann die Fleischschnitten hinein, streut etwas Salz und Paprika darüber und läßt das Fleisch unter Nachgießen von etwas Suppe eine halbe Stunde zugedeckt durchdünsten.

Kindszunge.

12 Kilo Zunge,
Wurzelwerk (30 Heller),
 $\frac{1}{4}$ Kilo Zwiebeln, Thymian, einige Lorbeer-
blätter, Pfeffer und Gewürz,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz.

Man läßt die Zungen, in leicht gesalzenem Wasser mit blätterig geschnittenem Wurzelwerk weich kochen, zieht die Haut ab, schneidet sie in dünne Schnitten und gibt diese, damit sie warm bleiben, mit etwas Brühe übergossen, in die Röhre.

Sehr gut schmecken Zungen, wenn man sie mit einer in folgender Weise bereiteten Soß reicht:

80 Dekka Fett,
60 Dekka Gersten- oder Weizenbrotmehl,
Petersilie,
zirka 25 Essiggurken, Saft von 3 Zitronen.