

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

Man bereitet aus dem Fett und Mehl eine dunkle Einbrenne, mengt die feingeschnittene Petersilie bei, läßt dies gut verrösten, gießt mit der Brühe auf, worin die Zungen gekocht wurden, mengt die feingeschnittenen Gurken und den Zitronensaft bei und läßt diese Soß gut verkochen. Die Zunge wird mit dieser Soß übergossen und mit Makkaroni oder mit Gerstenmehlnockerln gereicht.

Nindsbeuschel.

10 Kilo Rinds- oder Schweinsbeuschel, 2 Kilo Herz,
zirka $\frac{1}{2}$ Liter Essig,
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Kuttelkraut,
2 Zitronen,
Wurzelwerk (30 Heller),
 $1\frac{1}{4}$ Kilo Fett,
 $1\frac{1}{2}$ Kilo Mehl.

Man stellt Wasser mit Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und geschnittenen Zitronen zu und läßt die Beuschel darin weich kochen. Wenn sie gekocht und ausgekühlt sind, werden sie nudelig geschnitten. Das Wurzelwerk wird durch ein Sieb getrieben. Nun bereitet man aus dem Fett und Mehl eine nicht zu dunkle Einbrenne, gibt das Wurzelwerk hinein, vergießt dies mit der Brühe, worin die Beuschel gekocht wurden, gibt die Beuschel und nach Geschmack noch etwas Essig, Salz, Zitronenschale und Saft dazu und läßt dies gut verkochen.

Schweinschulterbraten.

12 Kilo Fleisch,
zirka $\frac{1}{2}$ Salz,
zirka 5 Deka Kümmel,
etwas Majoran,
 $\frac{1}{4}$ Kilo Zwiebeln.

Man reibt das gut gewaschene Fleisch mit Salz, Kümmel und Majoran ein. Dann gibt man in die Pfanne etwas Wasser, gibt die Zwiebeln, in größere Stücke geteilt, hinein und läßt das Fleisch unter öfterem Begießen schön weich und braun braten. Vor dem Anrichten nimmt man es heraus, gießt den Saft mit heißem Wasser (oder Suppe aus Suppenwürfel) auf, staubt ihn eventuell ein wenig, läßt ihn gut verkochen und gibt dann davon über die zerschnittenen Fleischstücke.

Wiener Wurstschnitzel.

5 Kilo Wurst,
zirka $\frac{3}{4}$ Kilo Weizenbrotmehl,
zirka 1 Kilo Semmelbröseln,
zirka $1\frac{1}{2}$ Kilo Fett,
12 Eier und Wasser.

Man schneidet die enthäutete Wurst in gleichmäßige Schnitten, taucht diese in Mehl, dann in die mit Wasser zerquirten Eier und in die Semmelbröseln und läßt sie wie Schnitzel in heißem Schmalz backen.