

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

Butter, kleine Zwiebeln, lege den Schlägel darauf, gib ihn in das Rohr, damit er auf beiden Seiten Farbe bekömmt, schütte Beiz daran und gib ein wenig sauern Rahm und 1 Stück gebrannten Zucker daran, dünste ihn dann noch eine halbe Stunde und gib ihn mit der Soß auf den Tisch.

21. Polnische Ochsenzunge.

Koche die Zunge im Salzwasser weich, häutle sie ab und schneide sie auf Blätter. Mache eine braune Einbrenn, schütte Rindsuppe und ein wenig Essig darauf, gib ein Stückchen Zucker, eine Handvoll Zibeben, eine Handvoll Weinbeer, 2 Loth abgeschälte gestiftelte Mandeln, gestoßene Nelken, Neugewürz, Ingwer, von einem jeden der genannten Gewürze nur wenig, gib dann die Zunge darein, laß sie übersteden und trage sie auf.

22. Ochsenzunge gebraten.

Koche die Zunge weich, häutle sie ab, spicke sie mit Speck, schneide 1 Zwiebelhäupel in Blätter, lege die Zunge darauf, salze sie, bestreiche sie mit Sardellenbutter, gib einige Löffel Suppe daran und lasse sie im Rohr braten; zeitweilig muß Suppe darüber gegeben werden. Beim Anrichten bestreue sie mit gerösteten Semmelbröseln.

23. Matrosenfleisch.

Mache vom Lungenbraten fingerdicke Schnitze, salze und spicke sie mit Speck. Schneide dann zwei Sardellen, Zwiebel, Peterfilkräutel, Limonienschalen, 2 Blätter Salbei, 2 Blätter Sauerrampfen, etwas Speck fein zusammen und gib's in ein Kasserol mit etwas Butter. Walze die Schnitzel im Mehl ein, gib sie zu dem Zusammengeschnittenen, brate