

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

Gefüllter Indian mit Schuncken.

Nachdem derselbe gesalzen ist, wird eine Handvoll Reis in der Rindsuppe gekocht, ein Stück Schunckenfleisch gesotten, und klein zusammen geschnitten; dann treibe ein Eyer großes Stück Butter pflaumig ab, wann der Reis kalt ist, rühre ihn darein, wie auch das geschnittene Fleisch, 2 ganze Eyer, und 2 Löffelvoll Rahm, fülle es in die Kropfhaut, wie bey den vorigen, und brate ihn wie bewust, richte ihn auf eine Schüssel mit Petersillkräuteln geziert.

Jungfernbraten vom Rindfleisch.

Nimm ein langes Lungenbratel, ziehe die Häute alle ab, salze es ein, mürbe es gut, und spicke es, mache wie bewust, eine gute Beize daran, brenne es ab, und laß es in der Beiz so lange stehen, bis du es brauchst; alsdann richte es wie den Jungfernbraten vom Hirschen zu, und brate es.

Gesottener Kalbskopf.

Nimm einen ganzen Kalbskopf sammt der Haut, schneide die Zunge heraus, wasche ihn recht sauber aus und lege ihn ins Wasser, damit er weiß wird, sodann nimm eine saubere Serviette, binde ihn darein, und siede ihn eine ganze Stunde sammt der Serviette im Salzwasser; wann du ihn anrichtest, so nimm ihn aus dem Salzwasser, thue die Serviette weg, stich sodann die Augen heraus, und stecke eine braune Semmel dafür hinein, alsdann zwicke die Ohren mit der Scheere zierlich, und schneide mit einem spizigen Messer den Kopf gewür-