

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

sie in die Milch, gib Zwiebeln und Limonieschalen unter die abgeschabenen Nieren, und hacke sie klein zusammen, dann drücke die Semmel aus der Milch, und hacke sie auch zusammen, hernach treibe die Butter ab, gib das Gehackte hinein, salze es geschmack, nimm vier Eyerdötter, schlage eine nach der andern darein, mache von zwey Eiern das Klar zu Schnee, gib es darunter, thue zwey Eßlöffelvoll guten Rahm dazu, schmiere einen Tortenmodel, brösele ihn aus, gib das Gerührte hinein, und backe es, so ist es fertig.

Braun gedünste Dhsenzunge.

Siede die Zunge in Salzwasser, daß die weiße Haut herunter geht, schneide sodann den Schlund weg, und ziehe die Haut davon ab, sobald es nur seyt kann, daß die Haut sich abziehen läßt; dann schneide die Zunge von einander, wie man sie bey der polnischen Soße von einander schneidet, hernach lege sie in das Kastrol, gieße halb Eßig und halb Wasser daran, aber nicht zu viel, dann gib Weizkräuteln, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Limonieschalen daran, und salze es, und lasse es weich dünsten; sodann mache eine braune Soße; wann du es anrichtest, so lege die Zunge auf die Schüssel, feihe die braune Soße darauf, und bestreue sie mit klein geschnittene Limonieschalen, so ist sie fertig.

Gefüllte Dhsenzunge.

Siede die Zunge gut, wasche sie im Salzwasser aus, sodann nimm sie aus dem Sud, schneide den Schlund weg, ziehe die Haut davon ab, schneide den untern Theil auf, sodann schneide das Fleisch heraus, nimm um einen