

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

nach dem sie abgefotten sind/ ganz zerlegen/ die Ohr- Bäcklein ablösen/ die Zungen schälen/ und das Hirn auch heraus thun/ dann Eyer zerklöpfen/ solche Stücke wie auch das Hirn dadurch ziehen/ und heraus bachen: Oder muß kan auch einen andern Teig von Mehl/ Wein und Eyern dazu machen/ oder so es mehr beliebt / Kern oder süßen Kam an statt des Weins nehmen/ nnd besagter massen heraus bachen.

10. Eine Zunge zu rösten.

Nehmet eine Zunge von einem Ochsen/ waschet/ salzet und lüdet selbige/ biß sie weich wird / leget sie hernach in eine Schüssel/ ziehet sie ab/ und schneidets halb entzwey/ doch also/ daß sie noch an einander hange / werffet eine Butter in eine Pfannen/ lasset sie darinnen zergehen/ biß sie etwas braun wird / leget die Zungen darein/ röstet und leget sie hernach in eine Schüssel/ decket sie zu/ thut von der braunen Butter aus der Pfannen / darinn die Zungen geröstet worden / darein/ gisset ein wenig Citronen- Holler- oder Rosen- Essig dazu/ streuet Ingber und Pfeffer darein / lasset alles zusammen auffkochen/ gisset es dann über die Zungen / und streuet nochmal Ingber darauf.

11. Eine geröstete Zunge in einer Spanischen Brüß.

Nehmet eine frische Zunge weich ab/ ziehet die äufferere Haut davon/ und röstet die Zunge im Schmalß/ lasset sie dann in der Pfannen/ wohl zu gedeckt/ von ferne beym Feuer stehen/ daß sie nicht erkalte / sondern ganz lind dämpffe / und machet diese Brüß darüber: Hacket Citronen und Limonien klein/ lasset sie im Wein süden/ treibet sie durch einen Seiber/ thut die Brüß in ein Häflein/ streuet Zucker/ Trisanet- Pfeffer/ Cardamomen und ein wenig Saffran darein / wie auch / nach Beliben / einen Löffel voll
 Jij ij
 Apffel-