

## **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

Apffel-oder Birn-Safft/ ein wenig Rosen-Essig und Zwiebeln dazu / lasset es also wohl zusammen auffüden : Schneidet inzwischen ein achtel Pfund abgezogener Mandeln länglicht/ und leget selbige zu ersterst in die Schüssel/ dann sie dürfen nicht mit gekochten werden / und dann die Zungen darauf; machet ein wenig Malbaster in einem besondern Häfelein heiß/ mischet ein wenig Trisanet darunter/ und rühret ihn über die Zungen/ gisset dann die zuvor besagte Brüh/ von gehackten Citronen darüber/ und bestreuet den Schüssel-Rand mit Zucker und Trisanet/ beleet die Zungen mit klein-geschnittenen Citronen-Schelfen/ und traget sie zu Tisch.

## 12. Eine geröstete Zunge in einer Cappern-Brüh.

**D**asset die Zungen/ es seye gleich eine ganze oder halbe/ zu einem oder drey Tage im Salz liegen/ oder aber kochet sie gleich frisch ab / und lasset sie wie ein Rindfleisch süden; schälet dann wann sie weich ist / die äußerste Haut davon ab / machet ein vierthel Pfund Schmals in einer Pfannen heiß / und röstet die Zunge darin innen/ aber nicht gar hart/ wendet sie zum öfftern in der Pfannen um und leget sie dann in eine Schüssel : Nehmet alsdann ein ander Pfännlein / gisset eine gute Fleischbrüh darein / thut etwas Pfeffer Ingber/ Muscaten-Blüh/ Zucker / und ein gut Stück Butter und Cappern dazu/ lasset alles zusammen einen Sud thun/ und gisset über die Zungen. \*

## 13. Eine

\* Wer will / kan ein wenig Mehl im Schmals rösten / Stelle die Brüh daran güssen/ Cappern/ Gewürz / und ein Stück Butter darinnen mischen/ und es also zusammen auffüden lassen: Oder man kan auch an die statt gerösteten Mehls/ ein Stück geröstetes Rocken-Brod in der Brüh mit klein-gehackten Cappern auffüden lassen / durchzwingen/ alsdann mit dem Gewürz und noch mehr andern Cappern ferner süden lassen / und über die Zunge anrichten.