

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

13. Eine geröstete Zunge in einer Polnischen Brüh.

Die Zunge wird auf die zuvor besagte Art allerdings geröstet / und dann diese nachfolgende Brüh darüber gemacht : Schneidet kleine Zwiebelein würfflicht / röstet sie ein klein wenig im Schmalz / drucket selbige wohl heraus / und werfft in eben dieses Schmalz ein paar Löffel voll Wehl / lasset es gleichfalls darinnen rösten / gisset dann ein wenig Fleischbrüh darein / lasset sie mit dem Wehl aufsüden / werffet die geröstete Zwiebeln auch dazu / streuet Pfeffer / Muscaten-Blüh / Ingber und etwas Saffran darein / gisset ein klein wenig Essig dazu / lasset alles zusammen ferner süden / und gisset es über die im Schmalz geröstete Zungen.

14. Eine eingebeitzte Zunge zu braten.

Lasset die Zunge etliche Tage / oder so lang im Essig beizen / bis sich die Haut von selbiger abziehen lasset ; dann a lodann ist sie genug gebeizet / spicket / salzet und pfeffert sie hierauf ein wenig / thut ein Schmalz in eine Brat-Pfannen / und lasset sie also in einem Bach-Defelein braten / drucket aber gegen die Lese Citronen-Safft darein : Wann sie dann fertig / leget selbige in eine Schüssel / gisset die Brüh aus der Brat-Pfannen darüber / und bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schellen.

15. Eine gebratene Zunge auf andere Art.

Machet die Zungen weich / ziehet die äusserste Haut davon ab / und bräunet sie auf einem Rost : stoffet indessen abgezogene Mandeln mit ein wenig Wein und Fleischbrüh ab / schüttet solches in ein Löfflein oder Häfelein / gisset noch ein wenig Wein