

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

18. Eine geräucherte Zungen zu kochen.

Die geräucherte Zunge wird fürnemlich mit warmen Wasser wohl abgerieben/ gewaschen/ und über Nacht darinnen liegend gelassen/ zumal so sie was hart gesalzen ist; dann südet man selbige ab/ biß sie weich wird/ und die grobe Haut sich herabziehen lässet: Schneidet sie hierauf in der Mitte also von einander/ daß sie an dem hintern drüsigten Theil ganz/ und an einander bleibe; dann leget man sie entweder allein / oder aber zu einen Stuck Fleisch/ oder auch einigen Hünern und Capaunen/ welche / wie ebenfalls das Fleisch/ bereits zuvor abgesotten worden/ in eine Schüssel / und richtet einen mit Fleischbrüh angemachten Kran oder Meer-rettig darüber: Wiewol man sie auch also kalt zu einen Salat aufsetzen/ oben mit Petersilien-Kraut und den Rand der Schüssel mit Blumen bestreuen und auszieren kan.

19. Kalbs / Lamms / und Schwein-Zünglein zu zurichten.

Diese kleinere Zünglein werden ebenfalls abgesotten / biß sie weich sind/ und man die obere Haut davon abziehen kan; dann entweder auf einem Kost abgebräunet / oder aber im Schmalz geröstet/ wie die zuvor beschriebene Rinds- oder Ochsen-Zungen/ auch eben dergleichen Brühen / nach Belieben / darüber gemacht / oder auch kalt zum Salat zu Tisch getragen.

20. Kalber- oder auch Schweins-Zünglein gespickt am Spiß zu braten.

Zu erst übersüde man diese Zünglein / im Wasser / dann ziehe man ihnen die äussere grobe Haut ab / spicke sie hernach mit länglicht = geschnittenen Speck büge sie etwas in die Krüm-
R F E
me/