

## **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

nig Zwiebeln fein zusammen, dann gib sie in ein Hafel, schlage Eyer darein, und thue ein wenig Mehl darzu, verrühre es mitsammen, dann gib eine Fleischsuppe in eine Rein, schütte das Gerührte in eine Seihpfanne, und laß es tropfenweis in eine siedende Suppe hinein; wann es gesotten ist, gib es in den Suppentopf, und thue das andere wieder in die Suppe hinein, bis es gar ist; dann wann du mit den Einlassen fertig bist, so gib es wieder in eine siedende Suppe, und dann zur Tafel.

### Böhmischer Lungenbraten.

Ziehe einem Lungenbraten die Haut ab, mürbe ihn, und salze ihn ein; gib Fette, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Beizkräuteln und Limonieschalen in ein Kastrol, lege dann den Lungenbraten darauf, thue halb Essig, halb Wasser und Neugewürz darzu, laß ihn hernach zugedeckt dünsten, staube, wenn er weich wird, ein wenig Mehl daran, daß er lichtbraun wird; beym Anrichten begieß ihn mit kurzer Soße.

### Böhmischer Lungenbraten auf andere Art.

Der Lungenbraten wird gehäutelt, mürbe gemacht, eingesalzen und gespickt, dann brenne ihn mit Beize zwey bis drey mal ab, brate ihn, begieß ihn öfters mit Butter und Suppe; hernach röste eine Handvoll Mandeln, bis sie lichtbraun werden, stoße sie im Mörser, thue dann während des Stoßens ein wenig Wein darzu, stoße ferner eine Handvoll Weinbeeren darunter, schneide dann einer Semmel die Rinde ab, tunke sie in Wein, und stoße sie ebenfalls darzu, gib es hernach in eine