

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

den Teig, und rolle den letzteren wie einen Strudel zusammen; schmiere ein Tortenblattel sammt dem Reif, gib den Strudel hinein, und backe ihn langsam. Wenn er gebacken ist, so nimm den Reif weg, und bestreue ihn mit Zucker.

Aufgegangenes Krebskoch.

Gib ein dickes Rindskoch auf das Feuer, und nimm es, wenn es zum kochen anfängt, davon weg; dann laß es auf einer Schüssel zugedeckt auskühlen; treibe hernach Krebsbutter ab, thue gestoßenen Zucker und das ausgekühlte Koch hinein, schlage halb Dötter und halbe ganze Eyer hinzu, und verrühre es gut; schütte es dann auf ein Tortenblattel, oder auf eine Schüssel, wie du willst, und laß es langsam backen; dann zuckere es in der Höhe.

Lungenstrudel.

Bereite die Lunge wie zu den Schlückkrapseln, mache dann einen Strudelteig an, ziehe ihn aus, und bestreue ihn mit dem Lungengehäck, dann rolle ihn zusammen, lege ihn wie einen Strudel in ein Kastrol, gib siedende Fleischsuppe darauf, mache unten und oben Gluth und laß ihn auskochen. Wenn du ihn anrichtest, so ziere ihn mit gebräunten Semmelbröseln.

Aufgegangenes Lungenmuß.

Wasche die Lunge aus, und siede sie wie die Vorige, dann nimm sie heraus, thue das Unreine weg, und hacke sie mit Limonieschalen und Zwiebeln zusammen; dann weiche eine abgeriebene Semmel in die Milch, drücke