

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

Rein, gieße Wein daran, und laß es zu einer dicken Soße aufkochen, die du zu den Lungenbraten verwenden kannst.

Gedünsteter englischer Lungenbraten.

Nimm einen Lungenbraten, ziehe dessen Haut ab, mürbe ihn, und salze ihn; dann spicke ihn mit Speck, und stecke einige Nelken darein; brate ihn ferner am Spieß, und begieße ihn mit Essig; siehst du aber, daß er braun wird, so ziehe ihn vom Spieße ab, lege ihn in ein Kastrol, und thue den Essig, so dir durch das Begießen übrig blieb, mit Limonie und geriebener schwarzen Brodrinde hinein; decke es dann zu, laß es dünsten, daß der Braten weich wird; beym Anrichten gib kurze Soße mit Limoniesaft darzu.

March = Enterl.

Nimm Semmeln, reibe die Rinden ab, weiche die Schmolln in Milch, drücke sie gut aus, hernach nimm Ochsenmarch, klaube die Beine davon, und gib es darzu; ferner nimm Butter, gib drey oder vier Eyer darzu, und treibe es mit einander ab; nimm die eingeweichten Semmeln, und zupfe sie nicht gar klein auseinander, und gib sie nebst den March unter das Abgetriebene; es darf aber nicht zu sehr verrührt werden; auch Muskatblüthe und Salz gib darzu, nun binde es endlich locker in ein nasses Tuch, laß es nicht gar lange sieden, schneide es dann blattlicht, gib Suppe darüber, und dann zur Tafel.

Muscherln.

Nimm die Muscherln, wasche sie in Wein aus,