

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

Zwölfter Abschnitt.

Von Mehlspeisen.

Schlückkrapseln.

Wasche eine Lunge aus, und siede sie im Wasser, dann nimm sie heraus, schneide das Unreine weg, und hacke sie mit Petersillkräutel und Zwiebel fein zusammen, hernach gib das Gehäck in eine Reine, worin Butter zergienge, laß es ein wenig dünsten, und salze es geschmack, dann nimm es von der Gluth, schlage ein Ey darein, und verrühre es gut, nun mache einen Nudelteig, walge ihn fein aus, und schmiere ihn mit aufgeklopften Eiern, dann lege nußgroße Stücke von dem Faisch darauf, schlage den Teig über, schneide ihn mit einem Krapsenradel rund ab, und fahre so fort, dann siede die Krapseln, nimm sie, wenn sie gesotten sind, heraus, und gib sie in eine Suppe, willst du sie aber besonders anrichten, so thue sie auf eine mit Butter geschmierte Schüssel, und bestreue sie mit gebräunten Semmelbröseln.

Lungenstrudel.

Bereite die Lunge wie zu den Schlückkrapseln, mache dann einen Strudelteig an, ziehe ihn aus,