

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

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 der Milch, drücke sie aus, und gib sie in einen Vierting abgetriebene Butter, rühre es samig auf, dann thue das Lungengehäck hinein, schlage 4 Eyer, eines nach dem anderen darein, salze es geschmack und verrühre es gut; hernach schmiere einen Model mit Butter, brösle ihn aus, gib das Abgetriebene hinein, und backe es; bey dem Anrichten stürze es, wie eine Pastete, heraus.

Fleischkoch.

Nimm gekochtes Fleisch, löse es von den Beinen, und hacke es mit Limonieschalen zusammen, treibe Butter ab, thue eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel hinzu, und treibe sie ebenfalls ab; dann gib das Gehäck hinein, schlage Eyer, wie bey dem vorigen daran, salze es geschmack, schmiere den Model, brösle ihn aus, backe das Fleischkoch, und richte es an wie das Lungenmuß.

Kaiserkuchen.

Weiche gute abgeriebene Semmeln um 4 fr. in die Milch, drücke sie aus, dann laß ein wenig