

## **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

Die so äußerst charakteristischen Schlundringerl sind leicht durch Armbanduhren lichterer Färbung zu ersetzen. Ist dann das Gericht so weit gar, daß es grünlich schillernde Blasen wirft, bringt man es zu Tisch, worauf alsbald das Erlöschen der betroffenen Familie bis in das letzte Stammreis erfolgt.

### Hecht, blau gefotten.

Man nehme den größten Goldfisch aus dem Aquarium, lasse ihm beim Dr. Allerhand ein falsches Gebiß einsetzen und weiche ihn dann in lauwarmen Wasser so lange auf, bis er eine Länge von beiläufig 75 cm erreicht hat. Hierauf wird das Tier im narkotisierten Zustande abgestochen und in Waschblau oder Anthrazentinte so lange gefotten, bis es zu schwitzen anfängt. Nach gründlicher Abreibung mit einem Frottierhandtuch setzt man es abermals einer Erhitzung aus, diesmal jedoch so lange, bis die Haut runzlig wird. Hierauf wird der Blauhecht abermals aus dem Wasser genommen, die Hautrunzeln werden ausgebügelt. Linksseitig mit Ameiseneiern garniert und rechts von einem doppelt geknüpften Regenwurm flankiert, wird der Edelfisch aufgetragen und mit einem Schuhlöffel aus Horn zerteilt.

### Kriegsapfelstrudel.

Je nach der Anzahl der Mahlzeiteilnehmer nimmt man ein wenig gemustertes Taschentuch oder ein gebrauchtes Leintuch, spannt es an die vier Ecken mit Reissnägeln am Fußboden fest und läßt von nun ab Niemanden mehr mit schmutzigen Schuhen darüberschreiten. Nun wird ein halber Maschanzker in Spalten geschnitten und auf dem Linnen gut verteilt. Die Zwischenräume füllt man mit Sägespänen oder mit aufgeklebten Kriegsbildern aus der „Woche“ aus; statt der Rosinen lassen sich sehr gut Zwetschkenkerne verwenden. Ist man so mit der Füllung, die man noch durch Zugabe von Rondfedern Nr. 3 und versicherten Hutnadeln erweitern kann, fertig, so wird das Ganze in der Richtung von links nach rechts zusammengerollt und dann in U-Form in eine flache Pfanne gebracht. Mit einem schäbig gewordenen Dachsbart trägt man auf den Kriegsapfelstrudel ununterbrochen Vaseline auf, bis sich ein goldbrauner Ton auf der Kruste einstellt. Hierauf wird das fertige Gericht ans offene Fenster zur Abkühlung gebracht und nach zirka zehn Minuten Wartezeit in den Lichthof geschmissen. Die daraus entspringende Wohnungskündigung kann jede erfahrene Hausfrau kalt lassen.