

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

durch ein härines Sieblein; röste hernach geriebenes Eyer-Brod oder Semmel-Mehl in Butter / rühre es mit dem durchgetriebenen ab / würze es mit gut und scharffen Gewürs / laß ein Stück Butter darinnen aufffüden / richte es an / und trags zu Tisch.

16. Ein Lungen- Mus.

Nützlich wasche und büse die Lungen fein sauber / schneide die Ohren / so von dem Herken öfters daran zu hangen pflegen / davon / setze sie im Wasser zu / salze / und laße es wohl süden ; wann sie dann weich ist / hacke selbige klein / röste ein Semmel-Mehl schön gelb im Schmalz ; thue die gehackte Lungen dazu / röste es ein wenig / güße dann eine Fleischbrüh / wie auch Ingber / Pfeffer und geriebene Muscat-Nuß / samt ein wenig Essig daran / laß süden und richte es an.*

17. Ein Lungen - Mus / auf andere Art.

Richtet die Lungen auf vorgedachte Weise zu / röstet sie samt etwas Semmel-Mehl im Schmalz / güßet Fleischbrüh daran / thut auch Muscaten-Blüh / Cardamomen / und eine gute Hand voll Weinbeer dazu / lasset es süden / wann ihr es dann vom Feuer hebt / so zerklöpffet zwey Eyer und rühret sie darein.

18. Ein Hirn - Mus.

Nimm ein Hirn von einem Kalb / Schaaf oder Kind / laß es etwas wenig im warmen Wasser ligen / so gehet die Haut davon / wasche es dann in einem andern warmen Wasser wohl

H ij

ab/

* Wann man will / kan man an statt der Butter einen Milchram dazu thun : oder so es auch nicht beliebt / zwey Eyerdottern zerklöpffen / und im anrichten mit einrühren / dann sie dürfen nicht mitgesotten werden : wiewol es auch andere mit gehackten Limonien und Butter machen ; es sehet aber solches zu eines jeden Belieben.