

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

geschnitten/im Schmalz/mischet sie unter die Lunge/ in gleichen auch ein wenig geröstetes Mehl ; streuet Pfeffer / Ingber / Muscatnuß und Safran daran / güsset von der Lungen-Brüh / oder aber eine andere gute Fleischbrüh/ und ein wenig Essig daran/ lasset alles wohl süden/ und richtet es dann an.*

46. Eine Lunge in einer Butter-Brüh.

Wann die Lunge weich gesotten hat / wie oben gedacht/ schneidet sie zu kleinen Stücklein/ leget sie in einen stollichen Hafen/ güsset eine gute Fleischbrüh daran ; nehmst ein Pfännlein / machet ein Schmalz darinnen heiß / brennet drey Löffel voll Mehl darin/ oder an dessen statt des Mehl's ein geriebenes weisses Brod/ thut Pfeffer / Ingber/ Muscatblüh/ ein gut Stuck Butter/ und/ nach Belieben/ gehacktes Petersilien-Kraut dazu / lasset alles mit einander über einer starken Kohlen oder Glut aufsüden / daß es ein dichtes Brühlein werde/ und frage es dann zu Tisch.

47. Eine Lunge in einer Rimmel-Brüh.

Wann die Lunge weich gesotten hat / wie schon gedacht/ schneidet sie zu kleinen Stücklein/ leget sie bige in eine Schüssel/streuet Salz und Rimmel darauf/ brennet ein heißes Schmalz darüber/ sehet sie auf eine Kohlen/ güsset eine südende Fleischbrüh daran lasset es eine Weile süden / und trage sie dann auf.

48. Eine Lunge zu braten in einem Netz.

Nehmet ein Kalbs-Lunge/südet und hacket sie klein/schlättet selbis/ legt in eine Schüssel/ mischet eine Hand voll Weinbeere / länglich-geschnittene Mandeln/und so viel geriebenes Brod / darsunter/

* Diese Brüh kan man auch in einem Pfännlein besonders süden lassen/ und so dann in den Hafen über die Lunge güssen.