

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

unter/schlaget fünf Eyer daran/würket es mit allerhand guter Gewürz/zuckeris; schlaget die Lunge in ein Netz / machet ein Schmalz in einer Brat-Pfannen heiß / thut die Lunge darein / und setzet über ein Kohl-Feuer / lasset langsam brauen / damit es nicht anbrennet. Wann sie nun rösch ist/richtet es an / und traget sie entweder also oder in einer Brüß zu Tisch.

49. Eine Lungen zu braten/ auf andere Art.

Schüpfet die Lungen von einem Kalb ab/ schneidet das Netz und die Trossel davon/hacket die Lungen auf das allerfeinste/ röstet ein klar geriebenes weißes Brod schön gelb im Schmalz/ mischet es unter die Lungen; schlaget fünf oder sechs Eyer daran / güßet etwas Kern dazu / würket es mit Pfeffer/ Ingwer/ Muscaten-Blüh und etwas wenig Salz/ mischet alles durch einander/schlagets in ein Netz/ nehet selbiges gehöriger Drien zu / und bratet sie in einer Brat-Pfannen / auf die zu lest zuvor beschriebene Art.

50. Eine gebachene Lunge.

Sudet die Lungen ab/wie schon gedacht/ schneidet sie zu Stücken/ ziehet durch zerklöpffte Eyer/ und bachtet sie wie Schmalz; fragets dann entweder also trocken zu Tisch / oder machet eine süße/ solte aber diese nach Belieben/ eine andere Brüß darüber/ nach Gefallen.

* * * * *

Auf eben diese Art kan man auch die Lamms-Lungen/nach Gefallen / zurichten.

51. Eine geröstete Lunge.

Sudet eine Kalbs-Lungen in halb Wasser und halb Wein/ süßet; wann sie weich gesotten / nehmet sie heraus auf einen Tisch.