

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

untereinander ab, dann nimm eine siedende Rindsuppe, gib sodann die abgerührte Leber in eine Seihpfanne, und treibe sie in die siedende Rindsuppe durch, wenn es nun in den Sud zuviel wird, so nimm es mit einem Backlöffel heraus, und treibe sodann das Uebrige (so viel du Leber hast) durch, salze es geschmack, richte sie in den Suppentopf, und gibs zur Tafel.

Eine gestoßene Lebersuppe.

Nimm eine Leber, und schneide sie blattlicht, salze sie ein, dann nimm Semmelbröseln und Mehl, besähe sie, und backe sie aus dem Schmalz, sodann nimm ein wenig Zwiebel und Semmelschnitteln und backe sie auch aus dem Schmalz; wenn nun alles gebacken ist, so stoße es im Mörser zusammen, und gib es in eine Rindsuppe hinein, lasse es sieden, und richte sie über gebähte Schnittten an, so ist sie fertig.

Eine Lebersuppe auf eine andere Art.

Nimm kälberne Leber, schneide Schnitzl, und prößle es ein, backe sie aus dem Schmalz mit Zwiebel und Semmeln, gib zwey Eyerbötter zum Stosen, dann gib es in ein Haferl mit ein wenig Fleischsuppe, rühre es gut, dann gib soviel Suppe daran als du brauchst, und lasse es kochen, salze es, richte es über was an, was du hast, seihe es durch, so ist sie fertig.

Eine Marchsuppe.

Nimm ein Kastrol, und gib ein wenig geschnittenes Mark hinein, dann werden Zwiebeln, Petersill und Zellerie, Wurzten, gelbe Rüben und Paschonat alles klein geschnitten, und in das Kastrol gethan, so