

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

dann nimm ein wenig Butter, treibe sie ab, gib die gehackte Leber oder das Fleisch in die abgetriebene Butter, und schlage ein Ey darzu; nun nimm ein wenig Semmelbröseln oder geweichte Semmeln, gib es auch darzu und salze es. Hernach streiche es auf die breite Leberschnitzeln, rolle sie zusammen, nimm ein Kastrol oder Rein, gib Fette oder Butter hinein, und blätterig geschnittene Zwiebeln; dann lege die gerollte Leber hinein, setze es auf die Glut, laß es dünsten, (die Leber muß aber zusammengebunden oder gespießelt werden) daß sie lichtbraun wird, kehre sie öfters um, wann du siehst, daß die Leber gedünstet ist, so nimm sie heraus, gib Fleischsuppe in das Kastrol oder Rein, lasse es gut kochen; ehe du anrichtest, ziehe die Fäden oder Spießeln heraus, und schneide runde Blatteln, gib sie in den Suppentopf, seihe die Suppe darüber, salze es gut, so ist sie fertig.

Eine Suppe mit Spinat = Guter.

Nimm zwey Handvöll Spinat, wasche ihn aus, stoße ihn im Mörser, mache ein Spinat = Topfen wie bewußt, dann nimm um einen Kreuzer Semmel, reibe die Rinde ab, weiche es in die Milch, treibe einen halben Viertel Butter pflaumig ab, den abgestoßenen Spinat = Topfen verrühre mit der Butter gut, dann drücke die Semmel so gut du es kannst aus der Milch, und gib sie in das Gerühr, rühre es noch ein wenig, dann schlage ein ganzes Ey, und ein Dotter dazu, salze es, schmiere ein Reindl mit Butter aus, gib ein wenig Gerührtes hinein, wenn du willst kannst du ein Ragou in die Mitte machen, den übrigen Teig oder das Ge-