

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

weiche um einen Kreuzer Semmel in die Milch, drücke sie aus, schneide sie unter die Leber, dann gib selbes in ein Weidling, gib Salz und von einer halben Limonie klein geschnittene Schälertl dazu, 4 Loth geschwellte und länglicht geschnittene Mandeln, etwas Gewürz, dann rühre es mit 3 Eyern, und nicht gar einen halben Eitel Obers gut untereinander, schmiere einen Melonennobel mit Butter, besäe selben mit Semmel-Bröseln, gib das Gerührte hinein, laß es langsam backen, dann stürze es auf eine Schüssel, und gib es mit Weirschatto zur Tafel.

Leberknödeln.

Nimm eine Leber, schabe sie von den Häuten und hacke sie mit Zwiebel, Petersill und Purve fein zusammen, treibe sodann eine Butter (Fette oder was du hast) ab, dann gib das Gehackte darein, und verrühre es gut untereinander, alsdann schlage Eyer in die Leber (auf 4 Personen 2 Eyer) und nimm ein wenig Semmelbröseln, salze es und verrühre es gut ab, um damit es die rechte Feste bekömmt, hernach mache Knödeln daraus, und schlage sie in eine siedende Fleischsuppe hinein, und lasse sie austochen, so sind sie fertig.

Leberknödeln auf eine andere Art.

Schabe die Leber wie bewust von den Häuten, dann nimm Semmeln, reibe die Rinde davon weg, und weiche das Uebrige davon in die Milch, treibe sodann ein wenig Fette ab, hacke alsdann die Leber wie bewust zusammen, hernach drücke die Semmel von der Milch gut aus, und hacke sie unter die Leber, (du