

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

kannst auch die eingeweichten Semmeln mit Butter abtreiben) dann nimm die gehackte Leber, die abgetriebene Butter, und die von der Milch ausgedrückten Semmeln zusammen, schlage ein Ey daran, salze es geschmack, und treibe sie gut untereinander ab, dann mache Knödeln daraus, und schlage sie in eine siedende Fleisch-Suppe darein, lasse sie auskochen, so sind sie fertig.

Leberpfanzeln.

Nimm eine Leber, schabe selbe aus, gib Petersillkraut darunter, und hacke es klein zusammen, dann mache ein Eingerührtes, und gib es auch darzu, verrühre es gut untereinander, sodann nimm eine Keim, gib Butter darein, dann das Gehackte darauf, und auf dieses noch ein wenig Fette, decke die Keim zu, gib oben und unten Gluth, siehe öfters nach, damit es sich nicht anbrennt, und lasse es aufkochen, wenn du anrichtest, so gib es in den Suppentopf, gieß Rindsuppe darauf, und gebe es zur Tafel.

Leberreis.

Nimm eine kälberne Leber und schabe sie aus, damit das Häutige weg kommt, nimm Zwiebeln und Petersillkräuteln, hacke sie fein zusammen und gib es unter die Leber, wenn die Leber fein ist, so gib sie in ein Hafers, gib einen Kochlöffelvoll Mehl daran, und verrühre sie, dann schlage 2 Eyer dazu, rühre es nochmals miteinander, gib nun Fleischsuppe in ein Kastrol, und lasse sie sieden nimm eine Seihpfanne, thue von dem Gerührten hinein, rühre es in derselben, daß es tropfenweis in die siedende