

## **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

## Einlagen

sowohl zu Fleisch= als Fastenspeisen.

### Eingebundenes.

Gedünstetes oder gebratenes Kalbfleisch schneide klein, weiche Semmel in Milch, drücke sie aus, mache von 3 Eiern ein Eingerührtes, schneide es mit Petersilkräuteln und Limone klein zusammen, treibe ein Stück Butter flaumig ab, das Geschnittene hinein, schlage 3 Eier, eines nach dem andern hinein, Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbröseln, ein paar Löffel voll Rahm, rühre es ab, schmiere eine Serviette mit Butter, gib das Geschnittene darauf, binde es gut zusammen, in ein siedendes Salzwasser, laß es eine Stunde gut kochen, schwelle einige Mandeln, schneide sie gestiftet, stecke sie in das Eingebundene und gieße Suppe darauf.

### Gebadene Erbsen.

Zwei Schöpflöffel voll reines Wasser, ein Stück Schmalz wie ein halbes Ei in der Größe, lasse siedend werden und gieße es über zwei Schöpflöffel voll Mehl, setze es auf eine Glut und trockne den Teig gut ab, schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter daran, ein wenig Salz, gib den Teig auf einen hölzernen Teller, schlage mit der Fleischgabel in ein heißes Schmalz schöne, kleine, runde Kügelchen hinein, backe sie, daß sie ein wenig Farbe bekommen, gib eine gute Suppe darüber.

### Hirnschöberl.

Häute ein ganzes kälbernes Hirn sauber aus, siede es im Salzwasser, treibe 14 Dekgr. Butter ab, rühre das Hirn und in Milch geweichte ausgedrückte Semmeln, 14 Dekgr. geschwellte und fein gestoßene Mandeln, ferner 2 ganze Eier und 2 Dotter, jedes gut verrührt, darunter, salze es, schmiere ein Gefäß gut mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es halb an, lasse es eine halbe Stunde backen, stürze es auf die Schüssel und gieße Suppe darüber.

### Abgetriebene Fleischknödel.

28 Dekgr. Kalbfleisch schneide recht fein zusammen, weiche Semmel, drücke sie aus, schneide sie fein darunter.