

## **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

**9. Gebackene Leberbrötchen** (zur Suppe). Einige gute frische Hühnerlebern, die ein paar Stunden in Milch gelegen haben, werden in Hälften geschnitten, in Butter weich gebraten und dann durch ein grobes Sieb gesfrichen. Dann rührt man 2—3 Eßlöffel Butter zu Schaum, gibt nach und nach ein Eidotter, den Leberbrei, Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesankäse dazu, so daß es ein ziemlich fester Teig wird. Mit dieser Masse werden kleine Weißbrotschnitten sehr dick bestrichen, in eine flache, mit Butter ausgestrichene Pfanne nebeneinander gelegt, die man in den gut heißen Bratofen stellt, um die Leberbrötchen 10—12 Minuten backen zu lassen. Werden vorsichtig mit zwei Gabeln auf eine erwärmte Schüssel gelegt und nach Belieben mit grüner Petersilie verziert.

**10. Makkaroni-Suppe.** Makkaroni gibt man in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, läßt sie weichkochen, dann abtropfen und schneidet sie in kleine Stücke von 1 bis 2 Zentimeter (man kann statt der Makkaroni auch andere Teigwaren nehmen). Sie werden nun in 2 Liter kochende, klare Fleischbrühe eingerührt, einmal darin aufgekocht und mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse zu Tisch gegeben.

**11. Parmesanbutterl in brauner Suppe.** 3 Dekka Butter läßt man zergehen und tropft sie zu zwei schaumig gerührten Eiern, die man sogleich etwas gesalzen hat, da sie dadurch schneller steigen, fügt drei gute Eßlöffel Mehl und so viel Wasser dazu, daß ein fester Nockerlteig entsteht, den man gut abgeschlagen mindestens 3 Stunden stehen läßt; noch besser ist es, er ruht über Nacht. Bevor man ihn weiter verarbeitet, bereitet man eine Fülle aus 10 Dekka geriebenem Parmesankäse oder andern beliebigen Käseresten, bindet sie mit ein bis zwei Löffeln saurem Rahm und einem Eidotter — will man die Fülle ausgiebiger machen, drücke man eine gekochte Kartoffel darunter —, sodann schlägt man den Teig wieder etwas