

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

17. Suppe von Milchner-Beischl.

Man siedet das Beischl in einem Salzwasser ab, dann gibt man es in ein Häfen nebst einem Stückel Butter, in welchem etwas Mehl eingewirkt ist, rührt beides fein klar ab, hernach rührt man $\frac{1}{2}$ Seidl Rahm daran, nebst Muskatblüh und Safran, füllt es mit Erbsenbrühe an, läßt es aufsteden, salzt es gehörig, und richtet es über die geröstete Semmel an. Man kann auch diese Suppe mit Eierdötter abgießen und säuern.

Zum Einkochen in Fleisch- und Fasten- suppen.

1. Leberknödel.

Nimm 1 Viertelpfund Kalbsleber oder noch besser eine Gansleber, schabe sie von Häuten rein, so daß es ein Fasch wird, weiche 1 Semmel in Milch, drücke sie gut aus, gib sie zu der Leber auf ein Hackbrett, nimm etwas Majoranblütze, Peterstikräutel, ein halbes Häupel Zwiebel und sehr wenig Limonienschalen, schneide alles fein zusammen, treibe dann in einem Topf 3 Loth Abschöpfzfette oder Rindsmark mit 2 Eierdötter, Salz und etwas Pfeffer recht flaumig ab, menge den Leberfasch darunter, misch alles gut und gib noch so viel Semmelbrösel dazu, bis daß man leicht Knödel daraus machen kann und stede sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Rindsuppe.