

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

blüh und feingehackte grüne Peterfilie darein und treibe alles gut ab, zuletzt gib die Leber dazu und Semmelbrösel, rühre es leicht durcheinander und saze es; bestreiche ein Kasserol mit Schmalz und bestreue es mit Semmelbröseln, dann gib den Teig hinein, laß es langsam backen, stürze es auf einen Teller und lasse es auskühlen, schneide es auf Würfel oder länglich, gib es in einen Topf und schütte die siedende Rindsuppe darüber.

Man kann dieses Schöberl auf dieselbe Art auch von roher Leber machen, sowie man auch Ueberbleibsel von jedem andern Braten statt der Leber dazu verwenden kann.

18. Grieschöberl.

Ein halbes Seidl feiner Gries wird in einem Seidl Rindsuppe dick gekocht und muß dann auskühlen. Treibe dann 3 Loth Butter und 3 Loth Schmalz flaumig ab, schlage 3 Eier und 2 Dotter daran, gib 3 Eßlöffelvoll Rahm, ein wenig Semmelbrösel, dann den ausgekühlten Gries darunter, salze es, fülle es in ein geschmiertes Kasserol, backe es semmelfärbig und gib eine Suppe darüber.

19. Krebschöberl.

Reibe die Rinde einer Mundsemmel ringsum ab, schneide sie gewürfelt und gib von 12 — 15 Stück schönen Krebsen die ausgelösten Schweifsel und Scheeren in Würfel geschnitten darunter, mache von zwei Eiern ein festes Eingerührtes, gib es auf einen nassen Teller, decke noch einen Teller darauf und lasse es eine Viertelstunde stehen, schneide gewürfelte Bröckel daraus, gib sie zu der Semmel, die Semmel muß aber zuvor mit Milch ein wenig angefeuchtet werden. Treibe hernach einen halben Viertelstunde