

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

Markeuterl.

Nimm Semmeln, reibe die Rinden ab, weiche die Schmoln in Milch, drücke sie gut aus, hernach nimm Ochsenmark, klaube die Beine davon, und gib es darzu; ferner nimm Butter, gib drey oder vier Eyer darzu, und treibe es mit einander ab; nimm die eingeweichte Semmeln und zupfe sie nicht gar zu klein aus einander, und gib sie nebst den Mark unter das Abgetriebene; es darf aber nicht zu sehr verrührt werden; auch Muskatblüh und Salz gib darzu, nun binde es endlich locker in ein nasses Tuch, laß es nicht gar lange stehen, schneide es dann blattlicht, gib Suppe darüber, und dann zur Tafel.

Lebereuterl.

Nimm eine kälberne oder lämmerne Leber, und hacke von Beinen ausgeklaubtes Ochsenmark klein darunter; reibe von einer Kreuzer-Semmel die Rinde ab, und weiche die Schmoln in Rindsuppe ein, drücke sie aus, und hacke selbe gut darunter. Nun treibe Butter ab, gib zwey Eyerdotter, das Gehackte, die abgeriebenen Semmelbröseln, Muskatblüh und Salz darunter, und rühre alles gut unter einander; dann gib es locker in ein stark nasses Tüchel und laß es recht aufsteden. Hernach nimm es heraus, schneide mit einem Faden Fingerdicke Spalteln herunter, und gib sie in Rindsuppe. (Wenn man will, so kann man in Butter gedünstete Peterfil-Kräuteln darunter geben).

Kälberfleisch-Enterl.

Hacke ein Kalbfleisch fein zusammen, hacke auch eine in Milch geweichte und ausgedrückte Sem-