

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

hinein, und verrühre sie mit dem Fleische gut untereinander, salze es, dann nimm ein wenig Mehl darunter, und mache damit die Knödel an, schlage sie in siedendes Wasser, und laß sie auskochen, dann sind sie fertig.

Leber-Strudel.

Schabe die Leber gut aus, und hacke sie klein zusammen mit Zwiebeln, und Petersillkräuteln. Auf ein halbes Pfund Leber nimm um 2 Kreuzer Semmeln und weiche sie in Milch, dann treibe eine Butter ab, drücke die Semmeln gut aus, und treibe sie wieder mit der Butter ab, schlage 2 oder 3 Eyer daran, und verrühre sie dann mitsammen gut. Mache nun einen Nudelsteig von 1 Ey und Wasser an, salze ihn, und walge ihn so dünn aus, als du kannst, damit du einen schönen großen Fleck bekommst, schmiere den Fleck mit Eyerweiß herum, gib die abgetriebene Leber darauf, und richte sie gleich, dann rolle den Teig zusammen, lege ihn in eine Reib oder Kastrol, gieße siedendes Wasser oder Fleischsuppe hinein, daß es den Strudel gleich hoch ist, und decke es zu, setze es auf die Gluth, und laß ihn ausdünsten; wenn du ihn anrichten willst, so stürze ihn heraus, und gib in Butter geröstete Bröseln darauf, dann ist er fertig.

Lungen-Strudel.

Schneide aus der Lunge das Aderige heraus, und hacke sie mit Zwiebel und Petersillkräuteln fein, dann lasse Butter in einem Reindl zergehen, gib das Gehackte hinein, salze es, und laß es ein wenig anlaufen, dann lasse es auskühlen. Mache nun