

## **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

Einbrenn; wenn du nun die Einbrenn gemacht hast, so gib klein geschnittene Zwiebeln hinein, und laß sie dünsten, daß sie aber nicht braun wird, sonst wird die Soße hantig; (so auch würden alle übrigen Sosen gallicht und hantig werden, wenn man die Zwiebeln zuvor hinein gäbe); gieße sodann eine Fleischsuppe daran, säuere sie mit Essig, und gib etwas Limonieschalen darein, die Soße muß dünn werden, und laß sie aufkochen; ehe du dann anrichtest, so gib die gebackene Leber hinein, laß sie einen Sud aufthun, so ist sie fertig.

### Kälber = Leber zu dünsten.

Nimm eine ganze Leber, ziehe die Haut ab, nimm einen Speck, schneide fünf oder sechs Striezeln wie ein Finger dick und wie ein Finger lang aus, nimm die Leber, und mache unten mit einem Messer fünf oder sechs Löcher aufwärts, und stecke den geschnittenen Speck hinein; dann schneide einen Speck klein, und spicke die Leber in der Höhe, damit sie recht voll und gekraust aussieht, salze sie ein, nimm ein Kastrol und gib etwas frisch abgeschöpfte Fette oder March darein, dann lege auch einige kleine Zwiebeln hinein; hernach die Leber darauf, decke sie zu, und laß sie dünsten, lehre sie öfters um, um zu erfahren, ob die Leber genug gedünstet hat, dann nimm eine Gabel, und stich auf der dicken Seite hinein; wenn nun kein Blut mehr heraus geht, so hat die Leber genug gedünstet, dann staube Mehl daran, und laß es mitdünsten, gib aber Achtung, daß die Zwiebeln sich nicht zu braun dünsten, gib eine Rindsuppe, Limoniesaft und Limonieschalen darein, lehre es um, und laß es aufkochen, wenn du nun anrichtest, so lege