

## 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

die Leber auf eine Schüssel, seihe die Soße darüber, und lege die kleinen Zwiebeln zierlich rings um die Schüssel herum, und gib sie zur Tafel.

### Gefüllte Kälberleber auf andere Art.

Wasche die Leber, und untergreife selbe, besprenge sie mit Salz, nimm in ein Reindl gewürfelt geschnittenen Speck, gib kleingeschnittenes Petersillkräutel und drey Eßlöffelvoll Semmelbröseln darzu, lasz es gut anlaufen, sodann gib noch ein wenig Pfeffer, Salz, zwey ganze Eyer, zwey Löffel voll Rahm hinein, fülle es in die Leber; überziehe die Leber mit einem Kälbernezzel, gib sie in ein geschmiertes Kästrol, oben und unten Gluth, daß sie eine Farbe bekommt, und sich gut ausbackt, rich-te sie in eine Schüssel an, gib Buttersoß mit Limonie gefäuert darüber, so ist sie fertig.

### Kälbernes in der Limoniesoß.

Wasche und übersiede ein Kalbfleisch, thue Butter in eine Rein, gib dann Mehl darzu, und mache eine gute Buttersoße, wie bewußt; thue ferner ein wenig Wein und geschnittene Limonieschalen hinein; hernach lege das Fleisch darein, salze es geschmaek, und lasz es kochen.

### Kälbernes Eingemachtes mit Petersillsoß.

Wasche ein Stück Kalb - oder Lammfleisch aus, übersiede es ein wenig, hake dann etwas Petersillkräu-teln klein, lasz ferner in einer Reine Butter zerschlei-chen, gib Mehl und die gehackten Kräuteln hinein, lasz es anlaufen, hernach gieße Fleischsuppe daran, thue