

## **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

es braten, dann lege es auf die Zuspfeise, so ist es fertig.

### Ruheuter statt Eingemachten.

Nimm ein Ruheuter, wasche es, koche es weich, und salze es; wenn es gesotten ist, so schneide es blattlicht wie eine Leber, nimm eine Frikassepfanne, gib ein Fett darein, leg das blattlichtgeschnittene Ruheuter hinein, und bräune es auf beyden Seiten ein wenig ab, mache wie zu einem Hendl eine Einmachsoße mit Limonie, gib das gebräunte Guter in dieselbe hinein, und laß es dünsten, schütte Wein oder Essig darüber, damit es geschmack wird, so ist es fertig.

### Leber = Guterl.

Nimm eine kälberne oder lämmerne Leber, und hacke von Beinen ausgeklaubtes Ochsenmarch klein darunter; reibe von einer Kreuzer = Semmel die Rinde ab, und weiche die Schmollen in Rindsuppe ein, drücke sie aus, und hacke selbe gut darunter. Nun treibe Butter ab, gib zwey Eyerdtitter, das Gehackte, die abgeriebenen Semmelbröseln, Muskatblütche und Salz darunter, und rühre alles gut untereinander; dann gib es locker in ein stark nasses Tüchel, und laß es recht aufsieden. 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 Petersill = Kräuteln darunter geben).

### Gebraunte Leber.

Nimm die Leber und richte sie zu, wie bewust,