

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

4. Gebackene Kalbsleber.

Lupfe die Kälberleber mit einer Gabel, lege sie durch 2 oder 3 Stunden in eine Milch, gib sie auf ein Brett, schneide schön dünne Schnitzel daraus, salze sie ein, walze sie in Mehl und Semmelbröseln, gib in eine flache Pfanne ein wenig Fett und die Leber hinein, backe sie, daß sie auf jeder Seite eine Farbe bekommt, und dann gib sie auf ein Zugemüs.

5. Gebackenes Kälberhirn.

Nimm ein Kälberhirn, wasche es aus, ziehe das Häutel davon weg, schneide es in Stücke, salze es ein und besäe es ein wenig mit Pfeffer, walze es in abgeschlagenen Eiern, besäe es mit Semmelbrösel, backe es heiß aus dem Schmalz, gib es auf eine Schüssel und ein wenig Petersilkräutel darauf.

Verschiedene Fleischspeisen.

1. Gedünstetes Rindfleisch.

Nimm mürbes Rindfleisch, das beste ist von der Schweifschale, schneide es klein, wie man bei dem gebrachten Rindfleisch thut, dann nimm Chalotten, spanisches Kuttelfraut, 4 oder 5 Wachholderbeeren, Sardellen, aber nicht viel klein geschnittenen Speck, etwas Limonieschalen, Basilikum und