

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

oder March ab, gib das Gehäck hinein, schlage ein oder zwey Eyer daran, und salze es; binde es in ein Tuch, siebe es, und richte es wie die Lebereuterln.

Eingeschlagene Kälberleber.

Nimm eine ganze Kälberleber, ziehe die Haut davon ab, lege die Leber, wenn es die Zeit zuläßt, zwey Stunden in eine süße Milch, dann mache in der Mitte einen Schnitt, so, wie man eine Brust untergreift, stecke eine Blatte Speck, mit Küchenkräutern besäet, hinein, dann salze sie, nimm ein reingewaschenes Kälberneß, schlage mit selbem die Leber ein, spicke sie schön zierlich mit Speck durch, dann gib in ein Kastrol ein Stückel Butter, geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Basilikum, gib oben und unten Gluth, laß es so lange dünsten, bis kein Blut mehr heraus rinnt, wenn man mit einer Gabel hinein sticht; dann nimm die Leber heraus, staube in die Butter einen Löffel voll Mehl, laß es anlaufen, gib etwas Suppe und Rahm daran, und von einer halben Limonie den Saft, laß es aufsieden, und gib es über die Leber, dann ist sie fertig.

Gebäckene Kälber = Leber.

Nimm eine kälberne Leber, ziehe die Haut ab, schneide sie Messerrücken dick blattlicht, so viel du brauchst, salze sie ein, nimm sodann halb Mehl und halb Semmelbröseln, und besäe die blattlicht geschnittene Leber damit; dann nimm eine Pfanne, gib Fette oder Schmalz hinein, und backe die Leber resch heraus; dann nimm ein Kastrol, gib Butter hinein, und laß sie zergehen, dann nimm Mehl, und mache eine lichtbraune