

## **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

## Gebackene 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 Fett oder Schmalz hinein, und backe die Leber resch heraus; dann nimm ein Rastrol, gib Butter hinein und laß sie zergehen, dann nimm Mehl, und mache eine lichtbraune Einbrenn; wenn du nun die Einbrenn gemacht hast, so gib klein geschnittene Zwiebel hinein, und laß sie dünsten, daß sie aber nicht braun wird, sonst wird die Soße hantig; (so auch würden alle übrigen Soßen gallicht und hantig werden, wenn man die Zwiebeln zuvor hinein gäbe); gieße sodann eine Fleischsuppe daran, säuere sie mit Essig, und gib etwas Limonischalen dar ein, die Soß muß dünn werden, und laß es aufkochen; ehe du dann anrichtest, so gib die gebackene Leber hinein, laß sie einen Sud aufthun, so ist es fertig.

## Gebräunte Leber.

Nimm die Leber und richte sie zu, wie bewußt, und schneide sie blattlicht, salze sie ein, sodann staube ein jedes Blattl recht gut mit Semmelmehl ein, alsdann nimm einen Rastroldeckel oder Frikasseepfanne, gib Fett hinein und lege die blattlicht geschnittene Leber schön flach darauf, bräune sie auf der Gluth und lehre sie um, damit sie auf der andern Seite auch gebräunt wird, und fahre so lange fort, als du blattlicht geschnittene Leber hast; wenn du die Leber alle gebräunt hast, so lege sie auf die Schüssel und decke sie zu, damit sie