

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

warm bleibt; ehe du anrichtest, so gieße in die Frikassépfanne oder in ein Kastrol, wo du die Leber gebräunt hast ein wenig Fleischsuppe und Limoniesaft darein, wenn du nun anrichtest, gib die Suppe über die gebräunte Leber und bestreue sie mit klein geschnittenen Limonieschällerl, und gibs zur Tafel.

Kälber = Leber zu dünsten.

Nimm eine ganze Leber, ziehe die Haut ab, nimm einen Speck, schneide fünf oder sechs Strüßeln wie ein Fingerdick und wie ein Fingerlang aus, nimm die Leber und mache unten mit einem Messer fünf oder sechs Löcher aufwärts, und stecke geschnittenen Speck hinein; dann schneide einen Speck klein, und spicke die Leber in der Höhe, damit sie recht voll und gekraust aussieht, salze sie ein, nimm ein Kastrol und gib etwas frisch abgeschöpftes Fett oder Mark darein, dann lege auch einige kleine Zwiebeln hinein; hernach die Leber darauf, decke es zu und laß es dünsten, kehre sie öfters um, um zu erfahren, ob die Leber genug gedünstet hat, dann nimm eine Gabel und stich auf der dicken Seite hinein; wenn nun kein Blut mehr heraus geht, so hat die Leber genug gedünstet, dann staube Mehl daran, und laß es mit dünsten, gib aber Achtung das die Zwiebeln sich nicht zu braun dünsten, gib eine Nindsuppe, Limoniesaft und Limonieschällerl darein, kehre es um und laß es aufkochen, wenn du nun anrichtest, so lege die Leber auf eine Schüssel, seihe die Soße darüber, und lege die kleinen Zwiebeln zierlich rings um die Schüssel herum, und gib es zur Tafel.