

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

mel mit Limonieschalen darunter, treibe dann ein wenig Butter oder Mark ab, gib das Gehäck hinein, schlage ein oder zwey Eyer daran, und salze es; binde es in ein Tuch, siede es, und richte es wie das Vorgehende an.

Kalbsbögerln.

Nimm von einem Kälbernen Schlägel das Bratt, schneide länglichte Schnitzeln dünn herunter, soviel du brauchst, pracke sie gut, salze sie ein, nimm ein Stückel Sardellen oder Limonie darauf, wickle sie gut zusammen, stecke sie nach der Quer an dem Bratspieß und brate sie, begieße sie öfters mit Butter und Limoniesaft, wenn sie gebraten sind, besäe sie mit Semmelbröseln, wenn dieselben ein wenig braun werden, so richte sie zierlich auf eine Schüssel an, gib Limoniesaft mit Butter darauf, und richte sie an.

Kuheuter statt Eingemachten.

Nimm ein Kuheuter, wasche es aus, koche es weich und salze es: wenn es gesotten ist, so schneide es blättlicht wie eine Leber, nimm eine Frikassepfanne, gib ein Fett darein, leg das blättlichtgeschnittene Kuheuter hinein, und bräune es auf beyden Seiten ein wenig ab, mache wie zu einem Hendl eine gute Eimachsoße mit Limonie, gib das gebräunte Euter in dieselbe hinein, und laß es dünsten, schütte Wein oder Essig darüber, damit es geschmack wird.

Gefüllte Leber.

Nimm die Leber, ziehe die Haut ab, nimm ein Messer und untergreife es in der Mitte, wie eine Brust, dann schabe mit den Messer ein wenig Leber heraus, hacke die herausgeschabte Leber mit Zwiebeln und Peterstillkräuteln klein unter einander;