

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

Teller/ schneidets zu Stücklein / eines grösser als ein Finger ; indes-
 sen machet in einer Pfannen ein Schmalz heiß / leget die geschnittene
 Lunge daran/ richtets dann in eine Schüssel/ und streuet Ingber dar-
 auf: Oder machet eine Brüh nach Belieben darüber.

52. Eine Kalbs-Leber zu dämpffen.

Wegget die Leber in ein frisches Wasser / waschet / häutets /
 und spickets / thut in einen stollichten Hasen / güsset Fleisch-
 Brüh und etwas Wasser daran/ salzets ein klein wenig/ streuet
 Pfeffer/ Ingber und geriebene Pfeffer = Kuchen darein / lassets eine
 kleine Weile süden/ seihet die Brüh herab / und lassets durch einen
 Sether lauffen / güssets nochmal an die Leber / brennet ein wenig
 Mehl an die Brüh/ thut Negelein/ Muscatnuß/ und etwas wenigß
 Essig daran / setzet sie auf eine Kohlen / und lassets ferner süden :
 Wann man will/ kan mans oben wie einen Zwiebel = Braten ab-
 bräunen.

53. Eine gedämpfte Leber/ auf andere
 Art.

Waschet und häutet die Leber/ spicket und leget sie in einem stol-
 lichten Hasen/ güsset eine Fleischbrüh daran / lassets süden/
 und verfaumen ; Wann nun die Lebern ein wenig gesotten
 hat/ seihet die Brüh davon herunter/ daß der Faum ganz davon hers
 ab komme; güsset dann die Brüh wieder über die Leber / brennet ein
 wenig Mehl daran/ und güsset etwas Wein/ Essig dazu / würkets
 mit Negelein und Pfeffer/ salzets nach Belieben/ und lasset sie noch
 ein wenig/ aber nicht gar zu lang / süden / sie wird sonst hart ; will
 man auch ein wenig Wein dazu güssen/ so ist es desto besser / doch ste-
 het solches in eines jeden Belieben.