

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

54. Eine gedämpfte Leber / noch auf eine andere Weise.

Die Leber waschet und häutet / schneidet sie zu kleinen Plätzlein / streuet ein wenig Mehl darauf / röstets im Schmalz / schütet dann ein wenig Schmalz davon herab / güsset eine Fleischbrüh und etwas Essig daran / würzets mit Pfeffer / Negelein und Salz / lassets also mit einander auffüden / doch nicht zu lang / daß die Leber mild bleibe.

55. Eine Kalbs-Leber Plätz- oder Scheibenweiß zu zurichten.

Waschet und häutet die Leber / schneidet dinne Plätzlein daraus / röstets im Schmalz / aber nicht lang / damit sie nicht hart werde / güsset einen Theil der Brüh herab / (dann die Leber gibt derselben von sich selbst viel /) und ein Gläslein Wein daran / würzets mit Negelein / Pfeffer / Ingber und Cardamomen / schüttet sie zusamt der Leber in einen stollichten Hafen / schneidet eine Limone würfflicht daran / machet die Brüh / mit Zugüssung ein wenig Essig / etwas säuerlich / thut auch / nach Belieben / eine Weinbeer-Latwerg dazu / lassets in dem Hafen ein wenig zusammen süden / aber ja nicht zu lang / damit sie mild bleibe / und / wie gedacht / nicht hart werde / rühret dann an / und traget zu Tisch.

56. Eine Kalbs-Leber in einer Zwiebel-Brüh.

Schället / schneidet / und röstet Zwiebeln im Schmalz / Haber waschet und häutet die Leber / schneidet selbige ebenfalls dinn / wie ein eingemachtes Fleisch / mischet sie unter die geröstete Zwiebeln / lasset sie noch in etwas mit rösten / güsset ein wenig Fleischbrüh daran / machet es / wiewol nicht gar lang / ferner süden / würzets mit Pfeffer / Ingber und ein wenig Negelein / salzets auch