

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

58. Eine Leber von einem Kalb / wie auch einem Hirschen zu zurichten.

Häutet und waschet eine Kalbs- Leber auf das reinlichste / schneidet sie zu länglichten Stücklein / salzet / pfeffert und schwinget selbige im Mehl / leget sie in ein zuvor heiß- gemachtes Schmalz / bacheß heraus / leget auf eine Schüssel / sehet das Schmalz in der Pfannen von dem Trüben herab; solte aber jetzt gedachten Schmalzes nicht viel seyn / kan es auch wohl daran verbleiben; güßet dann zu dem / in der Brat- Pfannen zurück gebliebenen Trüben ein halbes Gläslein Wein / etwas Fleischbrüh / und Holzer oder Rosen- Essig / würsets mit Pfeffer / Cardamomen und Majorlein / streuet würflicht- geschnittene Citronen- Schelffen darein / laß es also zusammen in der Pfannen süden / damit es ein dickliches Brühlein werde; richtet selbiges über die Leber in eine Schüssel / laßet sie darinnen auf einer / mit Glut- angefüllten Kohl- Pfanne noch einen Wall thun / und drucket Citronen- Saft darein: Wenn es beliebt / und der gerne süß essen mag / kan es auch ein wenig zuckern.

59. Eine gebachene Leber.

Nimm die Leber reinlich gewaschen / und gehäutet worden / schneide selbige zu dinnen Stücklein / salze sie aber nicht / laß dern melbs alsobalden ein / und bache es aus einer Butter oder Schmalz schön licht heraus; lege sie dann in eine Schüssel / bestreue es mit ein wenig Schmalz / und klein- geschnittenen Citronen- Schelffen; drucke auch entweder alsobald / oder aber erst bey Tisch / den Saft von Citronen darauf / nach deinem Belieben.

60. Eine Kalbs- oder Lamm- Leber zu bachen / auf andere Art.

Leget die Leber / sie seye gleich von einem Kalb oder Lamm / in Wein Wasser / und häutet selbige / waschet sie sauber heraus / und