

## **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

schneidets zu kleinen Stücklein / streuet Salz und Pfeffer darauf / und schwingets wohl unter einander / lassets eine Weile süden / schüttee ein Mehl auf einen erdenen Teller oder Schüssel / und schwinget etliche Stücklein von der Leber wohl darinnen herum / daß sie fein dick mit Mehl überzogen seyen : streuet auch / so es beliebt / ein wenig Gries darauf / machet ein Schmalz heiß / bachelts ganz gemacht heraus / daß sie fein rösch werden / und leget sie dann in eine Schüssel.

61. Eine Kalbs- oder Lammes-Leber zu bachen / auf noch andere Weise.

**W**aschet und häutet die Leber / schneidet breite Plätzlein daraus / legets dann auf ein so genanntes Fisch-Bret / oder großen hölzernen Teller / besprengets ein wenig mit Salz / und streuet Mehl darauf / machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß / bachelts heraus wie einen Fisch / legets hernach in eine Schüssel / seihet das Schmalz aus der Pfannen / lasset das Trübe darinnen / güßet ein wenig Wein und Fleischbrüh daran / streuet / so es beliebt / einen Löf sel voll Trisanet / oder andere gute Gewürz darein / schneidet auch eine Limonien / und werffet sie dazu hinein / güßet Essig hinzu / lasset es also mit einander aufsüden / und richtets über die gebachene Leber : Wenn aber diese Brüh nicht annehmlich wäre / der kan auch eine Citronen-Brüh darüber machen / wie selbige anderswo beschriben zu finden / und davon das Register Bericht geben wird.

62. Eine Leber mit Gries oder Gritz zu bachen.

**W**aschet und häutet die Leber / schneidet breite Plätze daraus / etwan eines Fingers dick / salzet und bestreuet sie mit klaren Gries / alsdann bachel sie aus Schmalz schön licht-gelb heraus.