

## **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

## 63. Eine gebratene Kalbs Leber.

**S**chneidet eine Kalbs Leber zu Stücken / salzet und würzets mit Pfeffer und Negelein / stecket sie an einen Spieß und bratets / jedoch nicht ganz völlig ab / sondern leget sie in eine Schüssel; hacket und röset ein paar kleine Zwiebeln/ und ein wenig Knoblauch im Schmalz / seihet solches wieder herab/ und güsse darvor ein wenig Essig und Fleischbrüh daran / würzets mit guter Gewürz/ schneidet Zitronen / und etwas von Butter darein/ richte diese Brüh über die gebratene Leber/ lassets auf einer Kohlen noch in etwas aufdampffen/ doch nicht lang welches/ damit sie nicht hart werde/ zum Überflus/ ungeachtet es im vorhergehenden öftters erinnert worden/ wiederholet wird. Wann man will / kan man sie auch ein wenig spicken.

## 64. Eine gantze Kalbs Leber zu braten.

**W**aschet/ häutet und spicket die Leber/ salzet und würzets mit Negelein und Pfeffer / und bratets hernach in einem Dölein/ oder aber in einem stollichten Hasen/ oder auch an dem Spieß/ wie es beliebt; wird sie nun in einer Brat. Pfannen im Dölein / oder in einem stollichten Hasen gebraten / so muß man zuvor ein wenig Bach. oder anderes Schmalz darinnen zergehen lassen/ als dann die Leber darein legen/ braten / und fleißig umwenden / damit sie schön safftig bleibe und nicht zu hart werde: wann sie nun bald fertig ist / güsse man ein wenig Essig in die Pfannen oder Hasen / und läßet sie ferner braten/ dann wann man den Essig gleich Anfangs zugüsse / pfieget die Leber gar gerne hart zu werden. Will man sie aber an den Spieß braten/ so stecket man sie der Länge nach an (und muß ein zimlich breiter Spieß dazu erwöhlet werden/ damit sie haften könne) becreiffet sie mit heißem Schmalz/ und je zuweilen dazwischen mit Butter/ so wird sie schön safftig/ lasset sie also / biß sie fertig ist / braten.