

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

ten: dann leget mans in eine Schüssel / und güsset ein wenig Schmalz aus der Brat-Pfannen darüber.

65. Eine gebratene Leber in einem Netz.

Nehmet die Leber / sie sey gleich von einem Kalb oder Lamm / in ein Wasser / häutet und schneidet sie zu Stücklein / spickets / Nehmet ein Netz von einem Schwein oder Kalb / ist eben eines / leget selbiges in ein Wasser / waschet es reinlich aus / breitet es auf ein Dreilein / streuet Saltz / Pfeffer / Ingber und Muscaten: Blüh dar auf; wickelt dann ein jedes Stücklein Leber besonders darein / wie man sonst die Driese einzuwickeln pfleget / umbindets mit einem Faden / und lasset sie dann allgemach an einem Spieß abbraten / betreffets zuletzt mit ein wenig Butter / lasset selbige ferner braten / daß sie schön gissen: Ziehets dann vom Spieß herab / und tragets in einer Schüssel zu Tisch.*

66. Gänse-Lebern zu braten.

Wann die Gänse-Lebern gewaschen und abgehäutet sind / so spicket sie klein und zierlich; leget selbige in ein laulichtes Wasser / damit sie schön weiß werden / und so dann in einen stollichten Hasen / güsset ein wenig Wein und Fleischbrüh daran / würzets mit Pfeffer / Megelein und Cardamomen / schneidet Limonien hinein / röstet / nach dem der Leberlein viel sind / ein halbes Kochz Löfflein voll Mehl wohl braun daran; güsset etwas von Holders oder Rosen: Essig dazu / und so es vonnöthen ist / salzets ein wenig / lassets also mit einander aufkochen / daß es ein dickes Brühlein gewinne / jedoch auch nicht zu lang / damit die Leberlein nicht hart werden:

* Wer will / kan ein wenig Butter in einer Brat-Pfannen zergehen lassen / die im Netz eingebundene Stücklein von der Leber darein legen / und also in einem Bach-Defelein abbraten lassen.