

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

filien-Kraut mit darinnen süden/ setzet selbige in eine gute Blut oder Kobl-Feuer/ und lasset sie wohl auffüden / daß es ein dickes Brühlein werde: Richtet sie dann an/ streuet wieder ein wenig frisch / gehacktes Petersilien-Kraut darauf/ und traget selbige zu Tisch.

42. Leber- und Nagenlein zu zurichten/ auf andere Art.

Lasset die Nagenlein allein zuvor in einer Fleischbrüh abfüden/ bis sie ein wenig weich werden; dann thut die Leber- und Nagenlein zusammen/ in ein anders stollichtes Häslein / und macht eine Cappern-Brüh darüber / wie selbige bey den Kalb- oder Lamms-Fleisch/ im Neundten Theil/ beschrieben/ zu finden/ lasset es also mit einander süden/ und richtet sie dann in eine Schüssel.

43. Briese zu süden.

Schmet die Briese/ waschet sie sauber/ schneidet die Ohren ab/ und werffet dieselbe hinweg / lasset ein wenig von der Droffel daran/ und so dann alles in einer Fleischbrüh eine halbe Stund lang süden; nehmet selbige heraus/ schneidet sie Pläglein/ weis thut es in ein stollichtes Häslein/ gisset ein wenig Fleischbrüh daran/ würzet sie mit Pfeffer/ Ingber/ Muscatblüh/ lasset sie noch eine viertel Stund süden: Alsdann/ wann man es schier anrichten will/ thut einen halben Vierding / oder achtel Pfund/ Butter daran/ lasset sie noch ein und andern Sud thun/ daß es ein dickes Brühlein werde: Oder man kan auch wohl ein wenig klar / geriebenes weißes Brod anfänglich gleich mit süden; oder auch ein Stäublein Mehl in Butter rösten und süden lassen; hernach aber darff man zuletzt nicht gar zu viel Butter dazu nehmen: Wann sie nun angerichtet werden/ drucke eine Cartonen darauf/ und bestreue sie mit dergleichen klein / und würfflicht / geschnittenen Schelffen.