

## **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

hernach nimm Butter in eine Reih, gib Semmelbröseln darzu, laß sie gelb werden, dann gib den Wein in die Bröseln und die Muscherln darzu, laß sie ein wenig dünsten, dann gib sie über einen Braten; wenn du eingemachte Hendlu hast, so gib den Wein, wo die Muscherln darein gewaschen worden sind, in die Soße, und lasse sie in selber ein wenig sieden, dann richte sie mit den Hendlu zur Tafel.

### Kälberner Nieren - Braten in der Milch.

Nimm einen Nierenbraten, wasche ihn im Wasser und in der Milch sauber auß, daß er weiß und mürbe wird, laß ihn eine Stunde in der Milch stehen; dann nimm ihn heraus, salze ihn ein, stecke ihn an den Spieß und lasse ihn braten; dann lasse in einen Pfandel etwas Butter zergehen, schütte eine gute Milch darein, und begieße den Braten damit, setze etwas darunter, damit du den Nierenbraten öfters begießen kannst; wenn du anrichtest, so gib die Soße, wie eine Bratensoße darüber. Wenn der Nierenbraten im Braten braun würde, weil die Milch gerne brennt, so gib Papier darum, umbinde es mit Spagat, und begieße den Braten mit dem Bewußten; wenn derselbe genug gebraten ist, so löse das Papier herunter, und begieße ihn, dann ist er fertig.

### Aufgegangenes Nierenkoch.

Nimm ein Viertel Pfund Butter in einen Weidling, treibe sie ab, nimm zwey kälberne Nieren, oder Rindnieren, schabe sie von dem Häutigen ab, nimm um zwey Kreuzer Semmeln, reibe die Rinde ab, und weiche