

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

wieder hinein tuncken: wann nun das Schweinlein gebraten ist / so ziehet es herab auf einen grossen Teller / nehmet das Lächlein heraus / gebet dem Ferklein ein roths Aepfflein in den Rüssel und sehet ihm ein Blumen-Kränglein auf. Man darff es aber ja nicht auswendig salzen / sonst wird es blässicht / und wann man es anstecket so muß man die Füßlein hinten und vornen mit einem Hölzlein von einander spreussen / so es aber aufgetragen werden soll den Bind-Faden von dem Füßlein herab schneiden.

Hieby ist zu mercken / daß wann die Haut an den Span-Ferklein schön rösch bleiben solle / man solche gar nicht betreffen / sondern nur mit kalten frischen Speck immerzu überschmieren und bereiben solle.*

78. Schaafs-Nierlein zu braten.

Leget die Nierlein in das Wasser / thut lange Schnittlein darzuein / ziehet die Häutlein davon ab / spicket / salzet und pfeffert sie / steckets an dem Spieß / und bratet sie schön ab; betreifset zu erst mit heißem Schmalz / und dann zu lest mit Butter / freuet gereibenes rocken Brod darauf / bratet es noch etliche malen herum / betreifset / wie ge'agt / mit Butter / daß sie schön gestig werden / gütset ein wenig von eben dieser Butter in die Schüssel / und leget die Nierlein darein.

79. Nier-

* Man kan auch nur die einige Viertellein von dem Span-Ferklein braten / selbige sauber wässern und waschen / oder in Salkwasser / zuvor aber / ehe sie angesteckt werden / ein wenig vertrocknen lassen; dann an einen Spieß stecken und allerdings auf die Manier braten / wie die ganze Span-Ferklein / und darff man sie zu anfangs wohl mit einem heißen Schmalz betreffen; oder sie werden auch auf die Manier gar schön / wann man die hintern und vordern Viertellein / ehe man solche ansteckt / zuvor in einem Hasen Wasser nur ein wenig absäiden oder abschlipfen / dann aus der Brüß heraus nehmen / und auf erst besagte Art schön rösch an dem Spieß braten läßet.