

## **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

## 79. Nierlein zu braten auf andere Art.

**B**ereitet und spicket die Nierlein / wie vor gemeldet / salzet  
 Würbet sie aber nicht ein / stecket sie an / betreffets mit Schmalz  
 welches nicht gar zu heiß seyn darff / übergüßets offte damit  
 lasset sie braten ; mischet indessen Sals und Pfeffer unter einander  
 und wann die Nierlein halb abgebraten so überstreuet sie ein wenig da  
 mit / absonderlich wo die Schnittlein hinein geschnitten sind : wann  
 nun fast fertig / bestreuet sie nochmal mit trocken geriebenen Brod / be  
 treiffet es mit Butter / bratets nach diesem noch ein wenig herum / und  
 legetz in eine Schüssel.

## 80. Schweinene Nierlein zu braten.

**L**eget die Nierlein in ein Wasser / ziehet ihnen die Haut ab  
 Schneidet sie in der Mitte der Länge nach / ein wenig von einem  
 Ende / aber nicht ganz ; salzet und pfeffert sie ein / schmierets mit  
 Butter / legetz auf den Rost / lassetz nicht gar zu lang braten / und wend  
 det sie oft um / daß sie nicht hart werden. So man will / kan man sie  
 auch spicken / und wie die andern Nierlein am Spieß braten.

## 81. Krebs Briesse zu braten.

**N**ehmet schöne Briesse oder Hals Drüse von einem Kalb / fied  
 oder schipffet sie ein wenig in einer Fleischbrüh ab / nehmet sie  
 dann heraus / legetz auf einen Teller / ziehet das Häutlein dar  
 über sauber herab / schneidet das harte und droßliche davon / und wend  
 et es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh ; nehmet dann ein  
 schönes Kalber Noh / welches zuvor eine Weile im Wasser gelegen  
 habelt die Briesse / und zugleich mit selbigen / zu jedem ein Pläslein  
 dar hinein / so werden sie schön safftig / bindet sie mit einem Zwirn oder  
 Faden zu / salzet und pfeffert selbige auch von aussen ein / stecket sie an  
 ein Spieß