

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

halb Wasser halb Fleischbrüh/ nur ein wenig absüden oder schüfflen/
nehmet dann aus der Brüh wieder heraus/ salzet und pfeffert/ leget
auf einen Rost/ schmieret überal fein fleissig mit Butter/ und brätet
es also schön safftig ab.

73. Einen Rind- oder Ghsen-Niern zu zurichten.

Nehmet den Niern und waschet selbigen/ ziehet die Haut hin
ab/ leget ihn auf ein Bret/ schneidet breite Plätzlein/ dar
aus/ streuet sie mit Salz/ aber nicht zu viel / lassets also ein
Weile im Salz ligen / und trocknets dann mit einem reinen Tuch
wieder ab/ schwingets im Mehl/ machet das Schmalz heiß/ bacht
schön gelb heraus/ leget in eine Schüssel/ drucket Citronen darauf/
bestreuet sie ein wenig mit Pfeffer/ und tragets alsdann zu Tisch.
Will man aber eine Brüh darüber haben/ so seihet das Schmalz
aus der Pfannen/ lasset das Dief darinnen/ güffet ein wenig Horden
oder Rosen-Essig/ und etwas wenig Fleischbrüh dazu/ lasset also alles
mit einander auffüden; leget ein wenig klein zerchnittene Rosmarn
darein/ und richtets alsdann über den gebachene Niern. Niern
kan man auch nur absüden/ dann Plätzweiß schneiden/ und
eine Butter-Brüh darüber machen.

74. Einen Rind- oder Ghsen Niern / auf an- dere Art zu zurichten.

Nimm der Niern gewaschen und ihme die Haut abgezogen/
stecket denselben / salzet und pfeffert ihn / stecket ihn an einen
Spieß/ betreiffet ihn mit heißen Schmalz / und laffet ihn
braten / zulezt güffet offters etwas zerlassener Butter damit er schön
safftig brate darauf; beliebet jemand eine Brüh darüber zu ma-
chen/ so güffe man zu solchem Ende/ ein wenig Fleischbrüh in ein
Salz