

## **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

Häfelein/ brenne ein wenig Mehl darein/ würze es mit Pfeffer/ Ingber und ein wenig Muscaten-Blüh/ mische etwas gar klein zerschnittene Rosen Rosmarin darunter/ wie auch ein wenig Butter / lasse alles zusammen auffüden / und richte es darüber an.

### 75. Einen Kalbs-Niern besonders zu zurichten.

**N**imm einen übergebliebenen Niern von einem Kalbs-Braten/ zusamt dem Fetten/ wohl klein; mische ein gut Theil geriebenes Semmel-Mehl und Schmalz darunter / würzets mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscaten-Blüh / schlaget zwey oder drey Eyer daran/ güßet ein wenig Fleischbrüh oder Milch dazu/ und rühret alles durch einander: leget dann diese Füll in ein reines Luchlein/ und bindet es oben vest zusammen; lasset indessen eine Fleischbrüh südend werden/ güßet/ damit sie nicht zu gesalzen seye / etwas Wasser dazu/ hänget das Luchlein mit der Füll darein / und lasset also eine gute Weile süden / biß sie ein wenig vest heysammen bleibe: nehmet dann besagtes Luch heraus / so wird die darein gebundene Füll wie ein vester Ball anzusehen seyn; schneidet dann Pläße daraus / leget sie in eine zinnerne Schüssel/ bestreuet mit scharffen Gewürz/ schneidet zimlich viel Butter darauf/ güßet eine südende Fleischbrüh darüber / lasset alles auf der Kohlen noch einen Ball auffüden/ und traget nachmal zu Tisch.

### 76. Bocks-Nierlein in einer Brüh.

**N**imm die Bocks-Nierlein gewaschen sind / südet sie ein wenig in einer Fleischbrüh; ziehet die Haut herab / schneidet es zu Pläcklein/ leget in ein stollichtes Häfelein / güßet ein wenig Fleischbrüh daran / brennet ein klein Stäublein Mehl darauf/ würzets mit Pfeffer und Regelein/ werffet ein gut Theil Butter darein/

N n 2

setets