

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

setzt auf eine Kohlen/lassets einprazeln/biß es ein dickliches Brühlein gewinne/ und richt es dann an.

77. Gebachene Bocks-Nierlein.

Schiffet die Bocks-Nierlein ab / schneidets zu Pläslein/ schwingets im Mehl/ und bachtets aus Schmalz; alsdann drucket Citronen-Safft darauf/ und überstreuet mit würfflicht-geschnittenen Schelfen von Citronen.

78. Ein Rüh-Euter zu bachen.

Nehmet das Euter/waschet/ und leget es in einen Hasen/so setzts zu / wie ein Fleisch/ salzet darein/ und lassets einen ganzen Tag/ solte es aber noch nicht mild seyn/ etwas länger süden / zu diesem Ende kan man öftters nachsehen und fühlen/ biß es wohl weich ist; nehmet es dann heraus/ legets auf ein Bret/ und schneidet das Schwarze und Fette/ so an unterschiedlichen Orten daran hängen/ herab; schneidet hierauf aus dem Euter / so will dinne Pläslein/ als ihr auf einmal bachen wollet/ salzets ein wenig schwingets im Mehl/ und bachtet es schön gelb heraus / legets in eine Schüssel/ und streuet ein klein wenig Pfeffer darauf/ so sind sie recht das übrige aber von dem Euter kan man in der Brüh stehen lassen/ biß man es ebenfals bachen mag : Alsdann wird es nochmal zugefetzt/ und wann es aufgefotten / gebachen wie das vorige. *

79. Ein Rüh-Euter zu süden.

Wann das Rüh-Euter gefotten ist / wie vor gedacht/ so schneidets es zu Pläslein/ thuts in einen stollichten Hasen / streuet geriebenes Semmel-Mehl und Majoran oder Majoran mit

* Wir will/ kan auch diese Pläslein vom Rüh-Euter / ungebraten in einer dicklichten Butter-Brüh/ wie die Brüse oder Drüse/ einmachen.