

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

aus Schmals/ weches nicht allzu heiß ist/ sein gemacht heraus bachen/
und dann entweder also trocken auftragen / oder aber eine gelbe süsse
Brüh darüber machen.

3. Marck - Ruchlein.

Mimm ein Rind- oder Ochsen-Marck/ und das Sauere von ei-
ner Citrone / rühre es mit dem Marck wohl ab / daß es wie ein
dicker Brey werde/ zuckert sie/ und salze es nur ein klein wenig/
würge es mit Cardamomen und Muscaten-Blüh; mache einen
Teig von einem Eyerdottern/ Butter und Wasser / wie zu Rastoln
an/ schlage sie in dieselben/ und lasse sie geschwind im Schmals ab-
bachen.

4. Bries - Ruchlein.

Versüßet die Bries/ schneidet die Drossel heraus / und hacket
das übrige klein/ mischet ein wenig geriebenes Eyer-Brod dar-
an/ salzet sie gar ein wenig / streuet Muscatblüh/ Pfeffer und
Cardamomen darein / schlaget ein Eyer daran / rühret alles wol
durcheinander/ streichet solches auf Semmel-Schnitten/ und bachtet sie
aus Schmals.

5. Gebachene Niern - Schnitten.

Nehle den gebratenen Niern von einem Kalbs-Braten/ zusam-
dem Fette/ oder auch/ so der Niern klein ist/ etwas von dem
Braten mit darunter / wohl klein; schlage zwey oder drey Eyer
daran salze es ein wenig/ thue Semmel-Mehl dazu/ und mische alles
unter einander/ würge es mit Pfeffer/ Ingber/ Muscaten-Blüh/ und
nach Belieben / etwas weniges Saffran: mache diesen Teig über ei-
ner gelinden Glut zusammen/ damit das Fette nicht bestehe; schnei-
de dann eine Semmel zu Pläßen oder Schnitten/ streiche diesen Nierns
Teig darauf/ und zwar also/ daß er in der Mitten schön hoch erhoben
seye;