

## **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

seye: Lege sie in ein heisses Schmalz/das das Brod oder Semmel  
Schnitten zu unterst/ und das aufgestrichene zu oberst komme/ wende  
es nachmal um; und wann sie gelblicht und genug gebachen sind/ so  
nimm sie heraus/ und streue würfflicht-geschchnittene Citronen- Schel-  
fen darauf. \*

### 6. Gebachene Niern- Schnitten / auf andere Art.

**N**ehmet das Fette ganz allein / von einem Kalbs-Niern/ hacket  
sie klein; rühret in einem Napfflein nur das Gelbe von Eiern/  
wie auch Zucker/ Zimmet/ und ein wenig gestossene Muscat-  
nuß darunter/ salzet selbiges / streichet es auf weisse Brod-Schnitten/  
wie man sonst das Hirn aufzustreichen pfleget/ und bestreuet solches  
dann auf einem Deller mit Zucker und Zimmet / (wer will/ kan auch  
Wein-Beerlein dazu nehmen) und bachtet solche allgemach aus einem  
Schmalz heraus.

### 7. Gebachene Niern-Schnitten / noch anderst.

**A**cket den Niern/ zusamt dem Fette so daran ist / klein/ vñ  
setz ihn in einer Pfannen / streichet selbigen auf ein gehähetes  
weisses Brod/ wann beedes/ das Brod und der Teig / noch  
warm sind; streuet dann Saltz/ Pfeffer / und ein wenig würfflichte-ge-  
schnittene Citronen- Schelffen darauf: Traget sie also stracks / ehe  
sie erkalten/ zu Tisch.

### 8. Ein Spanischer Niern.

**S**osset abgezogene Mandeln mit ein wenig Rosen- Wasser  
klein; mischet in einem Schüfflein klar-geriebenes Brod/ wie  
auch

\* Wann es beliebt/ kan man auch diese Schnitten in zerthopfften Eiern  
herum kehren/ und im Schmalz heraus bachen.