

## **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

## 28. Eine Kinds oder Ochsen-Wamme mit Zwiebeln.

**D**u vörderst puzet die Wammen / und schneidet Stücklein dar  
aus / leget sie in einen reinen Hasen / güßet Wasser daran / laßt  
selbige deß Tages zuvor süden / decket sie aber mit keiner eisernen  
sondern mit erdenen Stürbe zu / dann sie wird sonst gar zu schwarz  
und laßt sie also etliche Stunden süden; hernach thut sie vom Feuer  
hinweg / und laßt es über Nacht stehen; deß andern Tages frühe kan  
man wieder daran güssen / und dan ferner süden lassen / biß sie weich wird  
eine Stund zuvor aber / ehe man die Wamme in die Brüß einmachet / kan  
man sie erst salzen / sonst wird sie gerne roth; Wann solche nun recht  
weich gesotten / so seihet die Brüß herab / schneidet die Wammen  
zu klein / länglichten Stücklein / thut sie in einen stollichten Hasen  
und machet ferner / in einer nicht gar zu grossen Pfanne / diese Brüß  
zusammen; Schneidet Zwiebeln klein / röstet solche samt einem paar  
Löffel voll Mehl / schön licht gelb / im Schmals / güßet an die gerö-  
stete Zwiebeln und Mehl eine gute Fleischbrüß / thut dann ein guten  
Theil saurer Milchram daran / ein wenig Saffran / wie auch etwas  
Ingber und Pfeffer / güßet ein wenig Essig darzu / laßt die Brüß  
in der Pfannen ein wenig mit einander auf süden / alsdann güßet sie  
über die geschnittene Wammen in dem stollichten Hasen / und laßt es  
also noch eine gute halbe Stunde mit einander süden.

## 29. Eine Kinds oder Ochsen-Wamme in Petersilien oder Peterlein-Kraut.

**B**ereitet und puzet die Wammen / wie vorgedacht / schneidet  
sie zu viereckichten Stücklein / setzet selbige im Wasser zu / laßt  
bet solche etwan eine Stund zuvor / wann sie schier genug gesotten  
ist sie nun ganz weich / so leget es auf einen erdenen Teller / laßt sie zu  
vor verfeiben / nehmet einen stollichten Hasen / thut ein gut Theil  
Milch