

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

Milchram darein/ wie auch Pfeffer/ Ingber / Muscat-Nuß/ und nur ein gar klein wenig Safran ; lasset ein frisches Schmalz heiß werden/ und thut zwey Löffel voll Mehl darein / welches aber nicht gar lang muß geröstet werden/ damit es lichte und weiß bleibe ; güsseß dann eine gute Fleischbrüh in das Pfännlein / wo das geröstete Mehl ist/ rührets unter einander/ und güsseß es/ zusamt ein wenig Essig/ in einen stollichten Hasen ; thut etwas von zerschnittenen oder zerhackten Peterlein oder Petersilien-Kraut hinzu/ rühret die Brüh untereinander/ leget die Wammen darein/ und lassets mit einander auffüden : Es muß aber dißfalls nur etwan eine halbe Stund lang vor dem Ofen diese Brüh daran gemacht/ und also gleich darüber gerichtet werden: Wer will/ kan wie zuvor noch ein wenig Petersilien ; Kraut darauf streuen : Oder ein weiß ; geriebenes / auch würfflicht ; geschnittenes Brod im Schmalz rösten/ und darauf brennen.

30. Eine Wamme mit Petersilien-Kraut/ auf andere Art.

Wann die Wamme allerdings abgekottet worden / wie bereits gesagt / güsseß in einem stollichten Hasen eine Fleischbrüh dar- an / klaube / wasche / und hacke dann einen Peterlein oder Petersilien-Kraut klein / röste es / vermittelst etwas wenig Schmalz / in einer Pfannen / mische Semmel-Mehl darunter / würße es mit Ingber / Pfeffer und etwas Muscat-Nuß / thue es zu der Wammen in den stollichten Hasen / lasse alles zusammen süden / schwinde es aber öfters unter einander / damit es sich eines theils besser vermische / anders theils aber desto weniger anlege / würff zu letzt ein Stücklein Butter darein / und brennet entweder würfflicht geschnittenes / oder aber nur geriebenes weißes / jedoch aber geröstetes Brod darauf.

31. Eine Wamme in einer Limonien-Brüh.

Wasch und säubert die Wamme auf das schönste / schneidet selbige Stück