

## **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

Stücklein weiß/ und südet sie ab/ wie bekant; wann sie weich gefotten hat/ und vorher gesalzen ist/ nehmet selbige aus der Brüh heraus/ thut sie in einen stollichten Hasen/ gisset Fleischbrüh daran/ mischet ein wenig geriebenes Semmel/ Mehl darunter/ oder aber/ an dessen Statt/ ein zuvor im Schmalz eingebrenntes Mehl/ schneidet eine Limonien halb zu Plätzlein/ und halb klein und würfflicht/ werff sie auch dazu hinein/ würzet es mit Ingber/ Pfeffer und Muscat-Nuß/ und lasset alles noch eine halbe Stund an einander/ und zu legt ein gut Stück Butter damit auffäden/ so gewinnet es eine dickliche Brüh/ Wobey dann noch einmal zu erinnern/ daß man sie erst etwan eine Stund zuvor/ ehe sie aus der Brüh kommet/ und ja nicht eher salzen müsse.

### 32. Eine Wamme in einer Aepffel-Brüh.

**W**ann die Wamme allerdings abgefotten/ und schön weiß ist/ wird sie zu viereckichten Stücklein geschnitten/ im Schmalz geröstet/ und in einen stollichten Hasen gelegt; dann nimmet man Pürg- oder andere säuerliche Aepffel/ schählet/ und hacket sie klein/ mischet selbige unter die Wammen/ röstet auch ein geriebenes weißes Brod im Schmalz/ und thut es auch daran/ gisset dann eine Fleischbrüh dazu/ würzet und lasset es eine Weile süden: Dann richtet man die Wammen in eine Schüssel/ und gisset die Brüh darüber.

### 33. Eine Wamme in einer andern Brüh.

**J**e Wamme wird gefotten/ wie bekant/ alsdann in Stücklein zerschnitten/ in einen stollichten Hasen gelegt/ warm Fleischbrüh daran gegossen/ mit Ingber/ Pfeffer und Muscat-Nüssen gewürzet/ etwas Essig zu gegossen/ und ferner gefotten/ auch/ wann sie fast fertig/ gesalzen: Indessen reibet oder schneidet man ein weißes Brod würfflicht/ röstet es im Schmalz/ richtet die Wamme