

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

Wammen in eine Schüssel / güßet die Brüß darüber / und brennet das geröstete Brod oben darauf.

34. Wagenfalten oder Ruttelsteck zu kochen.

Waschet und puget die Ruttelsteck auf das allerschöneste / absonderlich zwischē dem geblättern / daß nichts unsaubers von der schwarzen Haut daran bleibe; selbige aber kan man mit laulichten Wasser gar wohl herab waschen / so werden sie desto schöner und weißer / dann wasche man sie nochmal aus einem frischen Wasser / setze sie nach diesem in einem Hasen mit Wasser zu / daß sie sieben Stunden lang süden / biß sie weich sind / man muß sie aber erst / wie die Wammen / etwan eine Stund zuvor / ehe solche fertig sind / salzen / so werden sie auch schöner und weißer / wann sie eingefotten muß man in warmes Wasser zufüllen / und etwan eine halbe Stunde zuvor ehe man die Wammen zu Tisch tragen will / aus dieser Brüß heraus / nehmen / in eine Schüssel legen / und wohl verseihen lassen / dann zu kleinen länglichten Stücklein zerschneiden / in einen stollichten Hasen legen / Fleischbrüß daran güssen / hernach geschählte und geschnittene Zwiebeln und eines Mehl im Schmalz rösten / und darunter mischen / auch ein wenig Essig daran güssen / mit Pfeffer / Ingber / und ein wenig Safran würzen / auch / wann man will / einen Milchram daran thun / wie solches allerdings bey denen vorhergehenden Wammen beschriben worden / dann kan man sie also ferner süden lassen / und anrichten.

35. Wagenfalten zu kochen / auf andere Art.

An die Wagenfalten allerdings abgefotten / schneidet selbige zu Stücklein / thut sie in einen stollichten Hasen / güßet eine Fleischbrüß daran / nehmt sauber gewaschen und geklaubtes Peterisliens