

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

ken-Kraut/ und geschälte Zwiebeln/ hacket sie unter einander/ und röstet es in einem Schmalz/ thut es zu denen Magenfallen in den Nasen/ würfet es auch mit Ingber/ Pfeffer und Muscat-Nuß/ und laßt es also süden; zuletzt werffet ein gut Stück Butter hinein / so wird sie gut seyn: So es beliebt/ kan man ein weiß: geriebenes Brod mit darunter mischen/ und süden lassen.

36. Schaaf-oder Kalbs-Wänstlein zu füllen.

Uber die Wänste reinlich aus/ sezet in einem Wasser zu/ und laßt sie weich süden/ wann sie bald weich sind/ so saltet; in dessen machet diese Füll zusammen/ nehmet ein geriebenes Ey-Brod/ thut es in eine Schüssel/ streuet Pfeffer/ Ingber/ Muscat-Nuß/ und ein wenig Saffran daran / hacket ein Petersilien-Kraut fein klein / und machet ein frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß/ güßet davon an das geriebene Brod; in dem übrigen Schmalz aber röstet das Peterlein-oder Petersilien-Kraut wohl/ damit ihm der unangenehme Geschmack vergehe; mischet es gleichfalls unter das geriebene Brod/ schlaget vier oder fünf Eyer / nach dem daß Brod viel ist/ daran/ güßet ein wenig kalte Fleischbrüh oder Milch darauf saltet / und rühret alles wohl unter einander/ (es muß aber diese Füll nicht zu dick/ auch nicht zu dinn seyn/) füllet sie dann in die Wänste hinein/ steckt sie oben mit einem Hölzlein zu / und leget selbige wider in eben diese Brüh / darinnen sie gesotten haben/ laßt sie wohl süden/ biß ihr meinet daß sie durchaus gesotten haben; dann güßet die Brüh herab / und leget die Wänste in die Schüssel/ mischet in einem Pfännlein eine Fleischbrüh südend / streuet ein wenig Pfeffer / Ingber und Muscat-Nuß darein / und güßet sie über die Wänste; röstet hernach ein würfflich-geschnittenes Ey-Brod in einem Schmalz/ und brennet dasselbe wol heiß darüber.

37. Schaaf