

## **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

sie füllen will/ sondern nur allein mit Vortheil umgekehren/ daß sie nicht zerrissen.

#### 40. Gefüllte Kalbs-Mägen zu zurichten.

**W**aschet und pusset die Kalbs-Mägen auf das reinlichste; schab abet und hacket hernach ein so genanntes Knödelein-Fleisch mit etwas Rinds-Marck/ reibet und röstet ein weißes Brod im Schmalz/ rühret selbiges unter das gehackte Fleisch und Marck/ salzet und würzet es/ schlageet Eyer daran/ und rühret alles wohl durch einander; solte diese Füll zu dick seyn/ kan sie mit Zugüssung etwas Fleischbrüh oder Milch gar leicht verdinnert werden: füllet selbige so dann in die Mägenlein/ und läßets gleich denen vorher beschriebenen süden.

#### 41. Ein Kalbs-Kröß zu kochen.

**N**ehmet das Kröß/ waschet es sauber/ thut die Drüse heraus/ sebet es im Wasser zu/ und salzet es eine Stund zuvor; wann es nun weich gesotten hat/ richtets in eine Schüssel an/ güßet von dieser Brüh/ darinnen es gesotten hat/ ein wenig darüber/ und streuet Ingber darauf: Wer will/ kan ein wenig heißes Schmalz darüber brennen/ oder einen Milchram mit ein wenig Fleischbrüh anrühren/ Essig und Saffran dazu thun/ und wann gegen die lezt ein wenig Butter darinnen zerlassen worden/ alles mit einander auffüden lassen/ und diese Brüh über das gesottene Kröß anrichten.

#### 42. Ein Kalber-Kröß in einer Milchram-Brüh.

**N**ann das Kalber-Kröß gesotten / thut es in einen stollichten Hafen/ nehmet ein gut Theil Milchram/ und ein wenig Semmel-Mehl / würzet es mit Cardamomen und Pfeffer / güß