

## 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

machet ein Schmalz heiß/ bachelts schön licht- gelb heraus/ legetz in eine Schüssel/ und traget sie also trocken zu Tisch. Oder aber machet diese Brüh darüber: gisset das lautere Schmalz aus der Pfannen/ lasset das Trübe darinnen/ gisset ein wenig Fleischbrüh / und Holder-oder Rosen-Essig daran/würbet es mit Ingber/Pfeffer/ und Cardamomen/ lasset es mit einander auffüden/ richtets über die Leberlein/ und drucket den Saft von einer Citronen darauf.

### 70. Kalbs-Wiltzlein zu kochen.

**W**ann die Kalbs-Wiltzlein gewässert / und sauber gewaschen sind/ setzet sie in halb Wasser und halb Fleischbrüh zu / salzet selbige ein wenig/ lasset alles eine Weile süden; nehmet sie dann aus dieser Brüh heraus / entweder ganz / oder schneidet selbige zu Stücklein/ wie es euch beliebt/ thut sie in einen stollichten Hasen/ und machet eine Negelein- oder Limonten-Brüh darüber / wie selbige anderswo / und zwar die letzere/ in dem Theil von den Brühen bereits beschrieben zu findens

### 71. Kalbs-Wiltzlein zu füllen.

**M**achet die Wiltzlein und ergreiffet sie; darnach machet folgende Füll zusammen: Hacket Petersilien- Kraut samt kleinen Zwiebeln / röstets im Schmalz/ thut Semmel-Mehl/ und dasjenige / was von den Wiltz durch das ergreifen heraus kommen/ darein/ schlaget Eyer daran; ist es zu dick / so gisset Fleischbrüh daran/ fülletes durch ein Triercherlein ist das Mehl/ thut es in einen stollichten Hasen/gisset ein wenig Fleischbrüh und Schmalz darein/ und lassetz auf einer Glut oder Kohlen genugsam braten.

### 72. Schweinene Wiltzlein zu braten.

**M**achet die Schweinene Wiltzlein/ lasset sie im Wasser / oder  
N n n
/ oder  
halb