

### 31. Magenfallen zu kochen / auf andere Art.

**W**Ann die Magenfallen allerdings abgesotten / schneidets zu  
Stücken / thuts in einen stollichten Hafen / gieffet eine  
Fleischbrüh daran / nehmt sauber gewaschen und geklaubtes  
Petersilien-Kraut / und geschählte Zwiebeln / hacket sie unter einander /  
und röstets in einem Schmalz / thut es zu denen Magenfallen in  
den Hafen / würzet es auch mit Ingber / Pfeffer und Muscatnuß /  
und lasset es also sieden ; thut auch zu lezt ein gut Stuck Butter  
hinein / so wird sie gut seyn : So es beliebt / kan man ein weiß-geriez  
benes Brod mit darunter mischen / und sieden lassen.

### 32. Schaf- oder Kalbs-Wänstlein zu füllen.

**M**acht die Wänste reinlich aus / setzts in einem Wasser zu / und  
lasset sie weich sieden / wann sie bald weich sind / so saltets ; in  
dessen machet diese Füll zusammen / nehmt ein geriebenes Eyer-  
Brod / thuts in eine Schüssel / streuet Pfeffer / Ingber / Muscatnuß /  
und ein wenig Saffran daran / hacket ein Petersilien-Kraut fein  
klein / und machet ein frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß /  
gieffet davon an das geriebene Brod ; in dem übrigen Schmalz aber  
röstet das Peterlein-oder Petersilien-Kraut wohl / damit ihm der un-  
annemliche Geschmack vergehe ; mischt es gleichfalls unter das ge-  
riebene Brod / schlaget vier oder fünff Eyer / nach dem des Brods  
viel ist / daran / gieffet ein wenig kalte Fleischbrüh oder Milch dazu /  
saltets / und rühret alles wohl unter einander / (es muß aber diese Füll  
nicht zu dick / auch nicht zu dinn seyn /) füllt sie dann in die Wänste  
hinein / stecket es oben mit einem Hölzlein zu / und leget wieder in  
eben diese Brüh / darinnen die Wänste gesotten haben / und lasset  
wohl sieden / biß ihr meinet daß sie durchaus gesotten haben ; dann  
gieffet die Brüh herab / und leget die Wänste in eine Schüssel / machet  
in einem Pfännlein eine Fleischbrüh siedend / streuet ein wenig  
Pfeffer /