

Pfeffer / Ingber und Muscatnuß darein / und giesset sie über die Wänste; röstet hernach ein würfflicht-geschnittenes Eyer-Brod/ in einem Schmalz / und brennets wohl heiß darüber.

33. Schaaf- oder Kalbs-Wänstlein/ auf andere Art.

Nehmet fünff oder sechs Wänstlein / waschet und pußet sie / lassets vier Stunden lang sieden; nehmet hernach zwey das von / und hackets zusamt ein wenig Peterlein- oder Peterli- lien-Kraut wohl klein / röstets mit einem geriebenen weissen Brod im Schmalz / thuts zu den gehackten Wänsten / schlaget Eyer dar an / würzet und saltets; solte es zu dick seyn / giesset Fleischbrüh / und ein paar Löffel voll Milchram dazu : Wer will / kan auch etwas Speck oder Marck darunter hacken; machet aber die Füll nicht zu dick / auch nicht zu dinn an / und füllets dann in die Wänste / lassets noch eine Stund sieden / legts in einen stollichten Hasen / giesset eine Fleischbrüh daran / würkets / schmalzets mit ein wenig Bachschmalz / oder lasset zu lezt ein gut Stück Butter mit auffieden.

34. Schaaf- oder Kalbs-Wänstlein/ noch anderst.

Nehmet Knötlein- oder Mayen-Kraut / ein wenig Fleisch / Speck / Majoran und Zwiebeln / hackets klein / röstets im Schmalz / thuts in eine Schüssel / schlaget Eyer daran / würkets mit Ingber / Pfeffer / und ein wenig Safran / saltet und rührets wohl unter einander / mischet / nach belieben / ein wenig Semmel-Mehl darein: Wann nun die Wänste halb abgesotten / füllets mit diesem Gehäck / und steckets mit Hölzlein zu / thuts in einen stollichten Hasen / giesset eine Fleischbrüh daran / lassets ferner sieden / biß sie gar weich werden; giesset dann die Brüh herab / lassets wohl verseihen / streuet Salt und Ingber darauf / und röstets im Schmalz / daß sie schön gelb werden.

35. Schaaf-