35. Schaaf- oder Kalbs-Wänste / auf eine noch andere Weise zu füllen.

HAcket von einem Kalb die Lung- und Leber wohl klein / nehmet Semmel-Mehl / gute Milch / Eyer / und klein-gehackte Zwiebeln / röstet solche / zusamt ein wenig gehackten Petersilien-Kraut / im Schmaltz / und rühret alles wohl unter einander / würtzets mit Jngber / Pfeffer / Muscatnuß / ein wenig Saffran und Saltz: Wann nun die Wänste halb abgesotten / so füllet diese gleich jetzo-beschriebene / oder aber bald hernach folgende Füll hinein / und steckets mit Höltzlein zu / legts dann wieder in die Brüh / und lassets so lang sieden / biß sie weich sind. Es kan aber eine andere Füll hiezu auch angemachet werden: Brühet ein weisses Kraut / hackets klein / mischet Semmel-Mehl und klein-geschnittene Zwiebeln darunter / würtzets mit Jngber / Pfeffer / und ein wenig Saffran / schlaget Eyer daran / giesset Milch / und ein wenig Fleischbrüh dazu / rührets wohl durch einander / und füllets in die Wänstlein / wie oben gedacht.

36. Schaaf- und Kälber-Mägenlein zu kochen.

SChneidet die Mägenlein auf / putzet / waschet / und setzet sie im Wasser zum Feuer / lassets sieden / biß weich werden; es dörffen aber die Schaf-Mägenlein bey fünff Stunden / die von Kälbern aber über vier Stunden nicht sieden; wann sie nun fast weich gesotten / saltzet und nehmet sie heraus / legts in eine Schüssel / und lassets zuvor wohl verseihen; indessen machet ein Schmaltz heiß in einer Pfannen / und röstet die Mägenlein darinnen / nehmet sie dann heraus / legts in eine Schüssel / streuet Jngber darauf / und macht eine dergleichen Brüh darüber / wie über die Ochsen-Mägen: Oder aber füllet sie auf eben diese Art / wie bey denen Wänstlein kurtz vorher gedacht worden. Man darff sie aber nicht aufschneiden / wann man

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG