

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

zusammen, und brate es, aber langsam, wie die Leberwürste.

Milchuerpofesen an Fasttagen.

Siede den Milchuer wie bewußt, nimm ihn auf einen Teller, ziehe ihm die Haut ab, hake ihn fein zusammen, gib Milchrahm unter das Gehackte, damit es wie ein Hirn weich wird, und dann salze es geschmack, nimm sodann einen Schnittling, wenn du einen hast, oder ein wenig Pfeffer, schneide eine Semmel, wie zu Pofesen, und streiche den gehackten Milchner darauf, dann lege zwey Schnitten auf einander, schlage ein Ei auf, und kehre die Schnitte in dem Ehe um, und backe sie aus dem Schmalze heraus.

Gefüllter Ochsenfuß.

Nimm einen ganzen Ochsenfuß sammt dem Beine, puße ihn sauber und siede ihn weich, damit das Bein wie bey einem Kalbsfuß heraus gehet; wenn er weich genug gesotten ist, so schneide ihn rückwärts bis zur Klaue auf, und nimm alles Flächsige heraus, dann hake ein und ein halbes Pfund rohes Kalbfleisch fein zusammen; wenn nun das Kalbfleisch zusammen gehackt ist; so nimm das Flächsige vom Ochsenfuß, und gib Limonieschalen darzu, salze es, und hake es gut untereinander, fülle den Ochsenfuß mit dem zusammengehackten Faisch, und binde ihn mit Spagat gut zusammen, dann nimm ein Kastrol, lege Speck und von allem Grünen die Wurzen hinein, lege den gefüllten Ochsenfuß darauf, und lasse ihn dünnen; kehre selben öfter um, damit er von allen Seiten lichtbraun wird; wenn