

## **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

gute Fleischbrüh daran; röstet ein wenig Mehl im Schmalz/ zwieret es mit einer Fleischbrüh in dem Pfännlein zuvor an / und schüttet es an die Füße/ würkets mit guter Gewürz/ thut dann gehackten Peterlein oder Petersilien/ oder auch dürr-geriebenen Majoran / daran/ lassit es also eine Weile mit einander süden /und werffet zu letzt ein gut Stück Butter dazu hinein. \*

### 99. Kalbs-Füße in einer süßen Brüh.

**D**ie Füße / wann sie/ jedoch nicht allzuweich/ abgesotten und halb entzwey geschnitten worden/ leget auf ein reines Tuch / und trocknet sie wohl ab/ wiewol es auch verbleiben kan; röstet sie in einer Pfannen im Schmalz/ seihet das Schmalz zum Theil davon herab/ güßet einen Wein und Fleischbrüh daran / würkets mit Ingber/ Pfeffer/ Safran/ und ein klein wenig Muscatblüh/ zu kerkets / thut auch/ so ihr wollet / ein wenig Trisanet / oder gestoffene Zimmet/dazu / und lassets zusammen süden.

### 100. Kalbs-Füße in einer sauren Brüh.

**S**o die Füße allerdings im Schmalz geröstet worden/ wie vor gedacht/ leget in einen Pasteten- Tiegel oder stollichen Hasen / güßet ein wenig Fleischbrüh und Rosen-Essig daran / würkets mit Pfeffer und Negelein / brennet ein wenig Mehl dar ein/ lassets also mit einander auffüden / richtets an / und tragets zu Tisch.

Go o in

101. Kalbs

\* An statt des gerösteten Mehls / kan man auch ein weiß-geriebenes Brod nehmen/ oder auch die Kalbs-Füße in einer Zwiebel- oder Limonien- Brüh einmachen / wie selbige so wol bey dem eingewickten Fleisch / als Jungen Gansen beschrieben worden.