

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

101. Kalbs-Füße auf besondere Art zu zurichten.

Schneidet sechs bis acht Kalbs-Füße wann sie gebrühet/ in der Mitte entzwey / und südet selbige im Wasser zimlich weich/ ichneidet sodann das Fleisch von den Knochen / thut ein paar Hände voll Semmel-Mehl / und das Weiße von drey bis vier Eiern daran / rühret etwas weniges vom rindern Marck / klein zerhacket / darunter / güßet ein wenig Kern daran / würzet und salzet es mit Muscaten-Blüh / rühret alles durch einander / bindet alles in ein reines Tuch festzusammen / leget dieses zusamt den Tuchen einen Hafen mit guter Fleischbrüh / lasset es süden / nehmet es sodann heraus / schneidets zu Pläzen / leget es in eine Schüssel / und machet folgende Brüh darüber : Nehmet ein halb Seidlein Wein / werfft ein Stück Butter darein / wie auch so viel Zucker / als zu einem angenehmen Geschmack nöthig / und so es beliebt / ein wenig Süssen-Marck / lasset alles zusammen auffüden / und richtet es über alles an.

102. Einen Rind- oder Ochsen-Fuß kalt zu zurichten.

In Rind- oder Ochsen-Fuß muß reinlich gehäret oder gehähet / und so dann abgepußet seyn / wie die Kalbs-Füße / wann südet man selbigen im Wasser / biß er fast weich ist / jedoch aber nicht zufällt / sondern schön ganz bleibet ; hernach richtet man ihn mehrern Theils kalt in Del und Essig also zu : Man schneidet ihn nemlich in der Mitte entzwey / und so dann dünne Pläze oder Stücke daraus in eine Schüssel / welches / daß es desto leichter geschluckt möge / werden die Beine heraus gelöst / Del und Essig daran gessen / auch Pfeffer / Sals / und so es beliebt / klein und wehrlich geschnittene Zwiebeln darauf gestreuet : Will man sie aber warm zu