

## **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

gerichtet haben / kan solches auf allerley Weise geschehen / als wie die schon beschriebene Kalber-Füße.

### 103. Ein Ochsen-Fuß in Senff oder Mostart.

**M**an muß den Fuß fein weich süden / und hernach entweder zerlegen / oder auch in Stücke zerschneiden ; alsdann nach Belieben kalt essen / einen Rosen-Essig und Mostart oder Senff dazu thun / oder aber den Mostart in einer Schüssel mit dem Rosen-Essig / welches fast besser ist / anzuwieren / den zerschnittenen Fuß darauf legen / und mit klein-geschnittenen Citronen / Schelffen übersreuen : Will man ihn aber warm geben / muß der Ochsen-Fuß ebenfalls zu Stücken zerschneiden / dann ein gut Theil Butter in eine Schüssel gethan / und der Fuß darauf geleyet werden ; ferner gisset man einen Mostart oder Senff daran / sehet die Schüssel auf eine Glut / laisset es also mit einander süden / und streuet zuletzt Pfeffer darauf.\*

### 104. Ein gesultzter Ochsen-Fuß.

**S**etzt den Ochsen-Fuß im Wasser zu / salzet / und laisset ihn wohl weich süden / daß die Beine sich ganz herab lösen ; nehmet selbigen / wann er weich gesotten / aus der Brüh / löset die Beine alle davon heraus / und halet den Fuß ganz klein / schneidet von einer Citronen die gelbe Schelffen auch ganz klein und würfflicht / oder hacket es zugleich mit unter den Fuß : Bindet dann alles dieses gehackt und geschnittene in ein reines Tüchlein / leget es auf einen Teller oder Bretlein / sehet es in einen Keller / und beschwehrets mit einem Gewicht Stein : Des andern Tags / wann man den Ochsen-Fuß gesultzt verspeisen will / nehmet ihn wieder aus dem Tüchlein heraus / und schneidet solchen zu Pläßen / leget ihn in eine Schüssel / gisset

\* Wer wil / kan ein wenig Muscatblüh und Cardamomen zugleich in der Brüh mit auffüden lassen.