Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

den Hasch darüber den grand Leber welche auf grosse Stücke geschnitten
ist und auch mit Zwiebel dünn geschnitten den Hasch den filler Aber den Hasen
den Hasch den wird er Zwiebel Hasch grand Leber alles Recht fein
dem Speck nicht ein fallen Kan so wird es bis auf 2 finger ein-
gefüllt dann mit einem Stab über legt dem Kent ein halb finger
dicks Lardt darauf gut gschnitten und zu sam gebunden in der
Hasch ein Keller wie Bisel gezwickt in der Mitte Kent ein Loch
den Deckel dann den Deckel aber zwiel in der Breiten Kent ein feiner
ein Schnid damit man den Deckel Leichf herauß bringt dann wird die
Pastete gut mit Eyer über streichen und wieder Kent Lasen
dann wird in das Ey etwas mehl gemischt und wieder geschnitten das
es wieder bey der wärme Kent dann wird es 3 Stund mit gschnitten
Backet über wenn dann und mit Stroh gebunden dann Kent es
2 Stund in gut geheizten ofen und 1 Stund bleibt es in ihrer Kel-
ten ofen dann ist es gut das Backet aber nehmen die Brauner
Reis mit Schmalz über streichen das es glänzt dann gibt man in das
Loch am Deckel ein Reis ligs Wasser mit Wacholder setwein aber Recht
hin ein dann mit Leim zu gestopft in ein Kalten Ort 2 Tage stehen
lassen dann ist es gut — die grand Leber kan auch ohne gekocht zu
werden ein gelegt werden nur mit Salz und Pfeffer bestreubt gewürtz
und dann begossen gut zu gedeckt etwas umgekert über Nacht stehen
lassen dann ein gelegt auf diese art kan alles ein gelegt werden
wenn man keine Zeit hat Pastete machen ein Hand Vol
Zwelber Sperlen mit den Schwanz dann den Rad durch gebrest
wenn die Pastete gebacken ist in die grosse Hitz stellig
gibt man den Saft darein zu zu gestopft