

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

Gehäck = Pastete.

Nimm ein gekochtes Kalbfleisch, hacke es klein mit Kaprie und Limonieschalen; wenn man aber keine Kaprie haben will, so kann man sie auch auslassen. Auf ein halbes Pfund Fleisch nimm um zwey Kreuzer abgeriebene Semmeln, weiche sie in Milch, treibe sodann einen Viertel Butter ab, wenn die Butter abgetrieben ist, so drücke die in Milch geweichte Semmel gut aus, gib sie in die Butter, verrühre es gut, salze es geschmack, gib sodann das gehackte Fleisch hinein, schlage 4 Eyer darauf, und treibe es noch ein wenig ab, schmiere das Kastrol ein, und brösle es aus; hast du einen Butter- oder Nudelteig, so mache zwey Fingerbreite Streifen, gib den Faisch darauf, binde zur Zierde des Stückes eine Masche, thue die Pastete in den Ofen, und backe sie.

Gehäck = Pastetchen.

Hacke Kalbfleisch mit Limonieschalen zusammen, salze es geschmack, mache wie bewußt, einen Butterteig, stich die Pastetchen mit dem Ausstecherl aus, schmiere sie einwärts, wie bewußt, daß der Faisch nicht heraus kann, und decke es mit dem andern Buttermteige zu; alsdann schmiere es mit aufgeklopften Eyern, drücke es an der Seite gut zusammen, und schneide es mit einem warmen Messer gleich Pastetchen, rundum aufwärts, backe es im Backofen; ist aber der Faisch zu spröde, so kannst du ihn mit etwas Rahm begießen.

Geneser Pasteteln.

Mache wie bewußt einen Faisch mit Kalbfleisch und Fingerührtem, walche den Teig gut Messerrücken dick