

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

Haschee = Wandeln an einem Fasttage.

Mache Butterteig so viel als du brauchst, hernach mache eine Haschee von Hechten oder Hausen, nämlich: nimm ein Stückel Hechten, löse ihn von der Haut und Gräthen, gib ein Stückel Butter in ein Keindel, gib den Hechten darein, und laß ihn abdünsten, hacke ihn hernach klein, gib auch zuletzt Kaprie und Limonieschalen darein, wenn es zu klein ist, so nimm noch ein Keindel, gib das Gehackte darein, salze und würze es, drücke von einer Limonie den Saft darein, laß es abkühlen, und mache Haschee = Wandeln, wie bewußt, backe sie in der Sortenpfanne, so sind sie fertig.

Hausen = Pastete.

Nimm einen frischen oder gesalzenen Hausen, der wohl eingewässert ist, dieser wird eingebeizt wie der Karpfen, lasse ihn einen halben Tag in der Beize liegen, ist es aber ein frischer Hausen, der wird vorher eingesalzen, und hernach die Beize darüber gegossen, mache einen guten mürben Teig, trockne den Hausen sauber ab, belege den Teig mit Butter, Kaprie, Limonieschalen und Semmelbröseln, würze ihn gut, ingleichen oben auf den Hausen, mache die Pastete zusammen, in einer Form wie es beliebt, backe sie in einer gleichen Hitze, daß sie nicht zusammen fällt, mache eine gute Kaprie- oder Sardellensuppe darzu. Diese Pastete kann gute 2 Stunden backen.

Dieselbe auf eine andere Art.

Bereite den Hausen, und schneide ihn zu Stücken wie den vorigen, beize ihn ein; hernach nimm eine