

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

breite Reim mit Butter belegt, lasse den Hausen darin anlaufen, daß er schön weiß bleibt, behalte den Saft auf, nimm von einem Hausen ein Stück, hacke das Brait klein, thue Kaprie, Limonieschalen, drey oder vier Sardellen und geweichte Semmeln darunter, treibe ein wenig Butter ab, und rühre das Gehackte darein, wie auch den aufbehaltenen Saft von den gedünsteten Hausen, würze und salze es gut, auch nimm ein wenig Milchrahm, und ein wenig von der Beize, daß es säuerlich wird, mache den Pastetenteig; nimm 3 Pfund Mehl, bereite es auf der Tafel, nimm ein Pfund gesalzene Butter, schneide sie mitten in das Mehl und salze es, bereite ein siedendes Wasser, gieße es auf dem Butter, und mache geschwind den Teig zusammen, Eyer kommen nicht darzu; diesen Teig kann man zu vielen Pasteten brauchen, und bleibt auch in der Form einer Pastete; streiche den Faisch auf den ausgetriebenen Teig, richte den Hausen darauf, das andere Fleisch streiche oben darauf, und mache die Pastete herzförmig oder viereckig, wie es dir beliebt, hernach streiche sie mit Eyern an, und backe sie, diese Pastete gibt ohnedem die Suppe von sich selbst.

Hechtenstrudel.

Mache einen ausgezogenen Teig, wie zu einem Milchrahm-Strudel; dann siede einen Hechten in Salzwasser, und löse ihn die Gräthen aus; hernach zupfe ihn zu erbsengroßen Stückchen, und dünste diese in Butter mit Petersill und Gewürz; sodann nimm den Teig, bestreiche selben mit Milchrahm, und gib den gedünsteten Hechten, so wie auch geröstete Semmel-Bröseln dar-