

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

aufs Nudelbret, thue 2 Viertel Butter, 3 Dötter und Rahm hinzu, salze es, und mache den Teig damit an, walche ihn, wie zu einer Pastete, klein Fingerdick zusammen, (du kannst ihn, wenn du willst, auch lang machen, wie eine lange Bratschüssel) lege dann einen Faisch auf den ausgewalchten Teig, und zwar so lang, als der Auerhahn ist, dann schmiere den Teig mit Eyern neben dem Faisch einwärts, lege den Auerhahn auf den Faisch, und decke ihn mit dem übrigen Faisch ganz rund zu, daß man von ihm nichts sehen kann; hernach nimm den übrigen Teig, walche ihn so lang, als du ihn brauchst, aus, mache mit der Butterzange einen Deckel darauf, und schneide ihn wie zu den Pasteten, mit einem warmen Messer aufwärts; schmiere es dann mit Eyern, und backe es, daß es die rechte Farbe bekommt, langsam im Ofen, alsdann laß es austühlen; schütte die Beize, wo der Auerhahn gedünstet hat, in ein Halbhafel, daß sie zur Sulz wird; ist es dann genug gesotten, so versuche, ob es genug gesulzt ist, (es darf jedoch bis auf ein fleberes Seitel einsieden) dann seihe es, daß die Sulz klar wird, durch ein Tuch, schneide von der Auerhahn-Pastete den Deckel weg; sodann stich mit einer Gabel den Faisch ringsherum auf den Auerhahn, thue die Sulz langsam darauf, daß sie einsieht, sonst reißt gewöhnlich die Pastete aus, endlich gib den Deckel darauf.

Auerhahn, gebraten.

Wenn er gepuht, ausgewaschen und eingesalzen ist, läßt man ihn eine Stunde stehen, dann wird von Wein, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern eine Beize