

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

nicht sehr weich, nimm ihn heraus, wasche ihn mit kaltem Wasser aus, lösse die großen Beine aus, gib ihn in einen recht großen Topf, 4 Kalbsfüße, 4 Schweinsfüße, auch Füße oder Hälse oder Flügel vom Kapaun oder Ente, 3 große Zwiebel und Salz nicht zu viel, weil es einkocht, schütte den Topf mit kaltem Wasser voll und lasst es so lange kochen, bis das Fleisch vom Beine abgesunken ist, dann schlage es durch ein Haarstäb, stelle es an einen kühlen Ort, den andern Tag nimm das Fett ab, schütte die Sulz in ein großes Kässerol, gib ein Seidl guten Wein-essig dazu, lasst sie zergehen, daß sie lauwarm ist, schlage Eier klar von 1 Ei zu Schnee, gib es hinein und lasst es kochen; wäre die Sulz zu dick, so schüttet man etwas Wasser zu. Wenn sie klar ist, seihe sie durch eine dünne Serviette und lasst sie wieder auskühlen, den andern Tag lasst die Sulz wieder lau werden, gib Eierschnee wie oben dazu, röhre es durcheinander und lasst es auf 4 oder 5 Seidl langsam einkochen, daß sie ganz klar wird, dann seihe sie wieder durch eine Serviette und gib einen Esslöffel Buttermeßig dazu und lasst die Sulz kalt werden.

18. Gansleber-Pastete.

Lasse die Gansleber 1 bis 2 Tage in Milch liegen, staube etwas weißen Pfeffer daran und gieße öfters Milch nach. Belege den Boden und die Seitenwände des Kässerol mit mürben Teig, mache unten eine Lage von dünn blattlich geschnittenem Speck, lege die Leber darauf, salze sie, gib Muskatblüß und Trüffel daran, mache einen Deckel von demselben Teig darauf, bestreiche sie mit Eier klar und backe sie in dem Rohr; dann seze die Brühe von der Leber zum Feuer, schlage ein paar Eierdötter daran, ein wenig Limon-