

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

Erdäpfeln, eine halbe Stunde famig auf, sodann thue den Schnee hinein, und rühre es noch eine Viertelstunde; hernach schmiere die Wandeln mit dem Abgetriebenen, und backe es langsam im Backofen, oder in einem runden Tortenmodel, statt einer Torte.

Faisch = Pastete.

Mache einen Buttermteig, hast du ein Wildbret, so bediene dich dessen, hast du aber keines, so nimm dafür ein rohes Kalbfleisch, hacke es mit Zwiebeln und Limonieschalen zusammen, gib auch etwas gesottenes Rindfleisch darzu. Wenn man aber ein Wildbret hat, so bleibt das Rindfleisch aus, jedoch das Kalbfleisch kommt jederzeit darzu, gib es sodann in einen Weidling, salze es, feuchte es mit brauner Suppe oder Goly an, nimm ein wenig Rahm und Limoniesaft darzu, vermische es gut; hast du ein Stück gebratenen Kaparrn, Hendl, Tauben oder Fasan, so hacke es zu kleinen Stückeln, gib es auch in den Weidling, und vermische es nochmals gut. Nun walche den Buttermteig aus, lege ihn in ein Kastrol, oder formire eine Pastete; sodann gib rund herum einen Faisch hinein, auf den Faisch gib in der Mitte von dem gehackten Geflügel, decke es mit dem Faisch zu, daß es eine Pastete formirt, gib es in den Ofen, und backe es. Wenn du es anrichten willst, so stürze es heraus.

Faischpastete mit Ochsenfleisch.

Dünste einen Ochsenfleisch wie bewußt, dann mache einen Faisch von was immer für einem Fleisch, gib Limonieschalen und Zwiebeln, und den Ochsenfleisch