

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

Auerhahn in einer Pastete.

Nimm den Auerhahn, puze ihn wie bewust, schneide den Hals und die Flügel weg, transchire ihn ordentlich, und salze ihn; nimm sodann ein Kastrol, und gib den transchirten Auerhahn hinein mit Zwiebeln, Limonie und Lorbeerblättern, dann ein wenig Suppe, Weinessig und Wein darzu, lege die übrigen Beine und den Hals hinein, und laß es zugedeckt mitdünsten, kehre ihn öfters um, dann pfarze um einen Kreuzer Semmel in Schmalz, wann der Auerhahn weich genug ist, nimm die Stückeln heraus, dann thue die Beine und den Hals vom Auerhahn mit den gebackenen Semmeln in einen Mörser, und stoße alles fein zusammen, dann gib es in ein Kastrol, und laß es mitsammen gut dünsten, mache einen Buttermteig wie bewust, walche ihn Fingerdick aus, lege ihn auf eine Schüssel oder Kastrol, dann nimm die Stückeln von dem Auerhahn, lege sie ordentlich hinein, mache einen Deckel von Buttermteig in einer Pastete darauf, schmiere sie in der Höhe mit Eyern, und backe sie langsam, wenn die Pastete gebacken ist, schneide den Deckel auf, gib die Durchpassiersoße darein, lege den Deckel darauf, und gib ihn zur Tafel.

Auerhahn in der Falten Pastete.

Bereite den Auerhahn wie oben, wenn er gedünstet ist, so laß ihn auskühlen, dann nimm ein Pfund Kalbsbraten und ein Pfund Schweinefleisch, Zwiebeln, Limonie, die gekochten Flügel des Auerhahns, dessen Leber und Magen, hacke alles fein zusammen, pfeffere und salze es geschmack; alsdann nimm ein Pfund Mehl