

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

hinein, und salze es, gieße sodann halb Essig und halb Wasser daran, decke es zu, und lasse es weich dünsten; wenn der Schweiß weich genug gedünstet hat, so nimm selben heraus und laß ihn auskühlen; dann mache eine braune Soße; und hernach einen mürben Buttermteig, walche ihn aus, und lege ihn in ein Rastrol, dann gib den Schweiß hinein, und decke ihn mit Buttermteig zu, dann backe die Pastete in einen Backofen aus, schneide sodann den Deckel heraus, und gib die braune Soße darüber, so ist es fertig.

Buttermteig = Pastete.

Mache einen Buttermteig wie bewußt, walche selben klein Fingerdick aus, gib ihn auf eine Pasteten = Schüssel, und beschmiere solchen einwärts mit aufgeklopften Eyern rund herum, und von den übrigen Teig steche kleine Nadeln als wie zu Pasteteln aus; nun nimm einen runden blechernen Reif und setze diesen in der Mitte der Pasteten = Schüssel auf den Teig, und lege die ausgestochenen Nadeln außerhalb des Reifes rund herum; so, daß es einen Lorberkranz bildet; beschmiere den Lorberkranz ebenfalls mit aufgeklopften Eyern; nimm dich aber in Acht, daß von den Eyern nichts herunter rinnt; nun mache einen so großen Deckel von Teig, daß er die Höhlung bedeckt; lege selben auf weißes Schreibpapier, und gib diesen nebst der Pastete im Backofen; laß es gut ausbacken, und gib hinein was du hast.

Faischpastete mit Ochsenfleisch.

Dünste einen Ochsenfleisch wie bewußt, dann mache einen Faisch von was immer für einen Fleisch, gib Limonieschälleel und Zwiebeln, und den Ochsenfleisch darzu, auch ein wenig Rahm gib hinein,