

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

Faischwandeln.

Nimm gekochtes Kalbfleisch, hacke es, mit Limoniesaft und Limonieschällern gemengt, klein zusammen, dann nimm eine Meise, thue etwas Butter und das Gehäck hinein, laß es dann ein wenig anlaufen; hernach mache ein Fingerührtes von einem oder zwey Eyern, schöpfe von diesem das Wasser ab, salze es, und gib es in den Faisch hinein, alsdann laß den Faisch auskühlen: ist dann dieser zu spröde, so gieß einen oder zwey Eßlöffel voll Rahm darüber, daß er saftig wird, walge endlich den Buttermeyg, wie bewußt aus, und verfare so, wie bey den Friele-Wandeln.

Genueser Pasteteln.

Mache wie bewußt einen Faisch mit Kalbfleisch und Fingerührtem, walge den Meyg gut Messerrücken dick aus, nimm ein rundes, 2 viereckigte und 3 dreyeckichte Ausstecherln, und stich Fleckeln aus; dann schmiere die Fleckeln mit aufgeklopften Eyern; thue einen halben Eßlöffel voll Faisch in die Mitte, lege hernach noch einen andern Fleck darüber, drücke es dann an der Seite zusammen; jedoch in der Höhe darf es nicht geschmiert werden; die dreyeckigten Pasteteln müssen, wie Hütel, ausgedrückt werden, und zwar die eine mit dem Finger auf= die andere mit dem Finger abwärts, und bekommen alsdann eine schöne Form; endlich thue Schmalz in eine Pfanne, backe sie schön langsam, daß sie lichtbraun werden.

Krebs-Wandeln.

Reibe eine Semmel ab, weiche sie in die Milch, siede Krebse, stoße deren Schalen mit Butter zusammen, daß diese recht roth wird, laß dann