

## **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

## Kalte Vorspeisen

### Aspit

Fünf Schweinsfüße,  $\frac{1}{4}$  kg Schweinschwarte,  $\frac{1}{4}$  kg Schweinefleisch (Wadshinken) mit Wurzelwerk, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, Salz, 6 l Wasser langsam 4—5 Stunden kochen lassen, abseihen und zum Auskühlen geben. Das Fett wird vorsichtig abgeschöpft, die Suppe erwärmt und mit  $\frac{1}{8}$  l Essig und  $\frac{1}{4}$  l Weißwein vermischt und mit 4—5 Eiklar (Schnee) geklärt. Das Aspik wird durch eine Serviette geseiht und zum Erstarren an einen kalten Ort gestellt.

### Schnelles Aspik

Eine gute Rindsuppe wird durch ein Tuch geseiht. 6 Blatt Gelatine werden in etwas warmer Suppe erweicht, geseiht, mit  $\frac{1}{2}$  l lauwarmen Suppe verrührt und auf das Eis gestellt.

### Erdäpfelberg

12 große, gekochte Erdäpfel werden mit 6 Sardellen noch warm passiert, dann wird das Ganze mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und etwas saurem Rahm angemacht. Dieser Salat wird hübsch angerichtet und mit Sardellenringen, Essiggurken, harten Eiern und grüner Petersilie verziert.

### Fisch-Salat

Die Fische werden in Essigwasser gekocht, abgeseiht, entgrätet, das Fleisch in kleine Stücke geschnitten und mit einer kalten Mayonnaise vermischt, dann wird der Salat schön angerichtet und mit grünem Salat und harten Eiern verziert.

### Fleischkäse 1

Diverse Fleischreste werden sehr fein gewiegt und mindestens das halbe Gewicht Speck feinwürfelig geschnitten. Etwas Kalbsleber wird mit einer Zwiebel gedünstet, gestoßen und passiert. Man kann auch einige Kapern und Sardellen mitpassieren. Dann wird die Masse gut verrührt, in eine befettete Bischofsbrotform gefüllt, gebacken, gestürzt und kalt serviert.