

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

nimm von diesen Teig, und streiche selben mit einem Messer auf einer Torteletten = Schüssel gleich dick auseinander; gib dann ein Eingefotenes oder Weinbeeren, oder was du sonst etwa hast, darauf; besprize den Teig, oder lege ihn darauf, streiche ihn an der Seite mit dem Messer ordentlich zusammen, und fahre so fort, backe ihn im Backofen, und bestreue ihn wenn er gebacken ist mit Zucker.

Torteletten auf andere Art.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf das Nudelbrett, schneide $1\frac{1}{2}$ Viertel Butter blattlicht, gib das Mehl darunter, walche es, und brödle es 2 bis 3 mal mit der Hand ab, dann mache eine Höhlung in dessen Mitte, nimm ein Dotter und etwas Rahm, salze es geschmack, und mache den Teig, wie einen linden, geschnittenen Nudelteig damit an, alsdann walche ihn dünn und gut Messerrücken dick aus, stich ihn hernach mit einem Ausstecherl aus, gib Weinbeeren oder Eingefotenes darauf, nimm sodann ein Krapsenradl, und schneide schmale Streifen, lege sie an den Seiten herum, und mache von den schmalen Streifeln ein Gitter zierlich darauf, schmiere es in der Höhe mit aufgeklopften Eyern, lege es auf ein langes Blattel, und backe es lichtbraun, endlich zuckere es.

Butterpasteteln und Tauben mit grünen Erbsen.

Puze die Tauben, wie bewust, schneide deren Köpfe und Flügel weg, und lege sie in eine Rein, gib dann Zwiebeln darzu, salze sie ein, und laß sie in March