

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

oder Fette lichtbraun anbraten; hernach schütte rein ausgeklaubte grüne Erbsen hinein, gieße ein wenig Fleischsuppe darauf, und laß es in solcher zugedeckt dünsten, bis die Erbsen weich werden, kehre dann die Tauben öfters um, daß sie ausdünsten mögen, und sind sie etwas braun gebraten, so nimm die Zwiebeln sauber heraus, und gib die Erbsen darüber, laß sie dann nochmals dünsten; staube ein wenig Mehl, oder gieße Limoniesaft darauf, und salze sie geschmack, und richte gute Butterpasteteln herum.

Erdäpfel = Pastete.

Mache einen mürben Buttermteig, siede Erdäpfeln, und schneide sie blattlicht; ferner schneide eine Zwiebel recht fein, nimm ein March oder Fette in eine Pfanne, gib die Zwiebeln hinein, laß sie gut anlaufen, brenne sie über die Erdäpfeln, salze es ein und rühre es gut untereinander. Hast du ein Geselchtes oder Rindfleisch, so hacke es zusammen; dann walche den Teig aus, und thue ihn in ein Kastrol, lege eine Lage Erdäpfeln, und eine Lage Geselchtes oder was du sonst hast; fahre so fort, schneide den Teig auf der Seite ab, mache einen Pasteten = Deckel, gib es in den Dfen, und backe es.

Erdäpfel = Wandeln.

Wiege in einen Weidling 15 Loth gestoßenen Zucker, siede Erdäpfeln, schäle sie, und reibe diese auf dem Reibeisen, und laß sie auf dem Radelbrett übertrocknen, menge 21 Eyerdotter und Eyerklar zu einem Schnee geschlagen, dann klein gehackte Limonieschalen darunter; rühre den Zucker mit Döttern, und 5 Viertling geriebenen