

## **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

einmal, daß es wie ein linder Nudelteig wird. Mache dann wie bewußt, Nudelteig = Streifen, schneide Fleckeln davon, und siebe sie, gib sie dann in eine Butter, daß sie von einander lassen; walche einen Buttermteig klein Fingerdick aus, lege ihn in ein Kastrol, thue Fleckeln, geselchtes Gehäck und Rahm darauf, und fahre so fort; schneide dann den Teig an der Seite ab, mache ihn zusammen, mache endlich einen Deckel darauf, und backe es, dann schmiere es in der Höhe mit Eyern, daß es eine schöne Farbe bekömmt.

### Dieselbe auf eine andere Art.

Mache einen geschnittenen Nudelteig von einem Ey für 3 Personen, und salze ihn geschmack, mache ihn an, bereite ihn wie einen geschnittenen Nudelteig, und walche ihn aus, hacke gekochtes, aber nicht fettes geselchtes Fleisch, schneide den Teig wie zu den Hasenöhrl, siebe ihn in einem Wasser, nimm Butter in ein Kastrol oder eine Reim, thue die Fleckeln heraus, und lege sie in die Butter, daß sie sich von einander lassen, schmiere das Kastrol mit derselben aus, lege dieses mit Fleckeln aus, der Boden muß mit zwey doppelten Boden ausgelegt werden; dann lege Fingerdick das Geselchte hinein, nimm ein Seitel Rahm, schlage ganze drey Eyer darein, salze und sprüdele es ab, gib einen gesprüdelten Rahm auf das Geselchte, lege wieder Fleckeln darauf und so viel du immer hast, schlage den Teig an der Seite ein, lege Fleckeln darauf, schmiere es mit Eyern in der Höhe thue einen Deckel darauf, der eine Pastete formirt, und gib es in den Backofen hinein. Wenn es gebacken ist, stürze es heraus.