

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

Hühner = Pastete.

Richte kleine Hühner so her wie Tauben zu einer Taubenpastete, dann mache einen guten Pastetenteig, walche selben aber dünner wie gewöhnlich aus, gib diesen auf die Pasteten = Schüssel und die Hühner darauf, und formiere eine Pastete, backe selbe, aber nicht so lange wie die Taubenpastete, und sie ist fertig.

Kaiser = Pastete.

Nimm einen Buttermteig, wie bewußt, dann reibe eine Kreuzer = Semmel ab, weiche sie in die Milch, treibe ferner ein Stückchen Butter ab, drücke die Semmel aus, thue sie in die Butter, und treibe sie damit ab; gib so viel Zucker, als du nöthig hast, auch klein gehackte Limonieschalen und gestoßene Mandeln darzu; verrühre es gut, schlage auf eine Kreuzer = Semmel ein ganzes Ey, und verrühre es mit dem Buttermteige, walche hernach den Teig gut Messerrücken dick ab; sodann nimm ein rundes Ausstecherl, halte es ein wenig über die Gluth, daß es warm wird, stich dann den Buttermteig heraus, schmiere den ausgestochenen Teig in die Runde, daß nicht viel herausgeht; nimm ferner ein kleineres Ausstecherl, und stich den andern Teig in die Runde aus; lege dann das Ausgestochene auf ein Ganzes, so du geschmiert hast, und fülle die Höhlung mit dem Abgetriebenen so viel als möglich an, schmiere endlich den Buttermteig mit Eyern an den Seiten, daß er eine schöne Farbe bekomme, und fahre so fort; backe es dann im Backofen, und zuckere es, wenn du es herausnimmst.