

## **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

haben mußt, in die Milch; ist die Krebsbutter ausgekühlt, so thue sie in einen Weidling, drücke ferner die geweichte Semmel aus, stoße sie im Mörser, und gib sie sammt den Scheeren und Schweiferln in die abgetriebene Krebsbutter, rühre dann alles untereinander gut ab, schlage 4 Dötter und 2 ganze Eyer, eines nach dem andern, hinein, und verrühre es abermahls; hernach nimm eine Pastetenschüssel, und mache, wenn du einen Butterteig hast, den Boden darauf, sonst bediene dich eines Fleckes von geschnittenem Nudelteige, und lege ihn auf die Schüssel, nämlich: beschmiere die Schüssel; streiche den Faisch aufs Blattel, besonders auf der Seite dick herum, und lege Papier hinein, nimm dann den übrigen Teig, streiche das Papier aufwärts, daß es eine Pastete formirt; hernach backe es langsam im Backofen, und schmiere es öfters in der Höhe mit Krebsbutter; scheint dir der Faisch zu weich, so thue Semmelbröseln darzu; ist dann die Pastete gebacken, so nimm sie heraus, schneide sie herum, und ziehe das Papier hervor; du kannst an dessen Stelle eingemachte Hendl, Krebschweiferln, Krebsente, oder was dir sonst beliebt, hinein geben.

### Leber = Wandeln.

Nimm ein Viertel Kalbsleber und schabe sie aus; gib Zwiebeln und Petersillkräuteln darzu, hacke alles gut untereinander; dann reibe einer Kreuzersemmel die Rinde ab, und gib die Schmollen in die Milch; ferner nimm ein Viertel Butter, drücke die Semmel aus, und treibe es mitsammen ab; nun gib die Leber darzu, schlage ein Ey und einen Dotter daran, salze es ge-