

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

es mit Milch zu einem gelinden Nudelteig, und verfare wie oben schon erwähnt wurde.

Pasteten - Buttermteig wieder auf eine andere Art.

Nimm 3 Vierteling Mehl auf ein Nudelbret, und verfare damit wie bewußt, nur daß du statt Wasser oder Milch, wie schon bekannt, guten Rahm zum Anmachen nehmen mußt. Ferner nimm ein Pfund Butter und handle damit wie vorher erwähnt wurde.

Pastete mit Aultern.

Lasle die frischen aus den Schalen genommenen Aultern am Feuer, in einem Topf oder Hasen, ohne Wasser, nur mit ihrem eigenen Moos recht heiß werden, nehme sie trocken aus dem Hasen heraus, besprenge sie mit Pfeffer, Salz, Nelken und Muskatblüthe, lege sie in eine selbst beliebige Pastete und gib frischen Limonie mit Butter darzu, und backe die Pastete damit. Indessen nehme die Brühe, in welchen die Aultern gewesen, lasse sie mit geriebenen Semmeln, Butter und Limoniesaft aufkochen, und giesse sie nach dem Backen in die Pastete.

Gerührte Pastete.

Treibe nicht gar ein halb Vierteling Butter pflaumig ab, rühre 3 Eyerdötter darein, dann gib 2 Löffelvoll Mehl und 2 Löffelvoll Rahm darzu, und salze es, dann schlage von drey Eyern das Klar zu einem Schnee, verühre ihn dann, schmiere und brösle einen Model oder