

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

Pasteteln und gedünstes Lämmernes mit Maurachen.

Nimm ein hinteres Lämmerbiegel, wasche es aus und salze es ein, dann thue March oder frische Butter in eine Klein, lege das Biegel darauf, und laß es lichtbraun dünsten; hernach gib klein geschnittene Petersillkräuteln darzu, und zwar an die Seiten hinein, jedoch so, daß das Grüne nicht braun wird; alsdann nimm grüne Maurachen, wasche sie aus, schneide selbe, wenn sie groß sind, entzwey, thue sie dann zu dem Biegel, und gieße Fleischsuppe darüber; (hast du dürre Erbsen, so brenne sie mit siedendem Wasser ab, nimm sie sogleich heraus, und schütte sie auch zu dem Biegel); ferner zupfe ein wenig Butter mit Mehl abgewirkt hinein, rühre es mit einem Kochlöffel, daß es eine schwachste kurze Soße macht, laß es noch ein wenig dünsten, und richte es mit Pasteteln zierlich an.

Pasteteln und Kälberne Neshögerln.

Nimm ein Kälbernetz, wasche es im laulichten Wasser aus, hacke das Brait von einem Kalbschlägel mit Limonieschalen fein zusammen, gib auf ein Pfund Kalbfleisch eine abgeriebene in Milch geweichte Kreuzer-Semmel, hacke sie sammt dem March zusammen, und salze es geschmack; schneide dann das Netz in länglichte Stücke, thue das gehackte Brait darauf, streiche es auseinander, und rolle es wie Würsteln zusammen, speile es mit hölzernen Spizeln, und fahre so fort; gib dann Butter in eine Klein, lege etliche kleine Zwiebeln hinein, thue auch die Bögerln darzu, und laß es