

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

machſeſſe geben willſt, fo mache eine gute Einmachſoſe mit Limoniegeruch und Saſt; willſt du ſie in einer braunen Soſe geben, fo mache ſie mit Zwiebeln, eingebrennt mit Limonieschalen, Saſt und Kaprie, dann lege die Schildkrötte darein wie bewuft, und laß ſie kochen; wann du ſie braucht, fo lege die Schildkrötte auf die Schüssel, die Soſe darüber, und gibſ zur Tafel,

Schüssel = Pastete von Milchrahm und Butterteig.

Auf eine mittlere Pasteten wäge ein Pfund Mehl, theile es von einander, gib darein ein Pfund Butter, blätterig geschnitten, falze es, gib 2 Eyer, 2 Dötter, 6 Löffelvoll Milchrahm und 6 Löffelvoll Wein darzu, mache den Teig mit dem Nudelwalcher zusammen, ſchlage ihn 4 Mahl wie den Butterteig, und laſſe ihn allezeit ein wenig raffen, nimm die gewöhnliche Pasteten-Schüssel, oder ein Tortenblech, mache es auf die Art wie die Butter-Pasteten, dann bereite eine gemiſchte Speis, als: gebacknen Hechten, Kauly, Schwammerl, Schildkrötten, Grundeln, kleine Knödeln, Krebſen und grüne Erbſen; wenn die Pastete ſchön gebacken ist, ſo richte die gemiſchte Speis darein.

Schokolade = Wandeln.

Gib in ein messingenes Pfandel 3 Kochlöffelvoll schönes Mehl, rühre es mit einem Seitel Obers schön klar ab, reibe 2 Tafelr Schokolade darein, ſtelle es auf die Gluth, und rühre es ſo lange, bis es dick wird, dann laſſe es auskühlen, und treibe 6 Loth Butter pflau-mig ab, rühre das Koch darein, ſchlage 2 ganze Eyer