

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

Tuch, daß das Wasser sich vom Topfen reinigt, dann reibe Semmeln ab, weiche sie in Milch ein, treibe Butter ab, und zwar auf eine 4 Kreuzer = Semmel ein Viertelpfund Butter; nun gib den Spinattopfen darein, verrühre es ein wenig, dann drücke die Semmeln gut aus, und gib sie in das Eingerührte, treibe es mit einander gut ab, dann schlage 5 Eyer, eines nach dem andern, daran, und salze es geschmack, schmiere dann ein Kastrol, lege es mit Faisch Fingerdick aus, hast du Hendel, Briesel oder Kälberöhrl, so überkoche es in der Rindsuppe, lege es ins Kastrol, decke es mit dem Spinatfaisch zu, so, daß es eine Pastete formirt, und gib es in den Back- oder Dunstofen; wenn du es anrichtest, so mache ein Frikassée von einem Eydotter, gib ein wenig Limoniesaft darunter, dann schneide sie auf, und gib das Frikassée über das, was du darein hast, und setze den Deckel wieder darauf.

Tauben = Pastete.

Nuze Tauben, schneide die Köpfe und die Füße ab, auch schneide die Flügel am ersten Gliede vom Leibe, salze sie ein, und lege sie in ein halb mit Wasser und halb mit Essig gefülltes Kastrol, wozu auch Lorbeerblätter, Beizkräuteln und Zwiebeln gehören; laß sie dünsten, und kehre sie öfters um, damit sie gut dünsten, mache dann Butterteig, wie bey einer Fleckel = Pastete. Wenn die Tauben sich weich genug gedünstet haben, so mache eine braune Soße darauf, und nimm ein wenig Gewürz = Nelken und Limonieschalen darzu, damit die Soße einen angenehmen Geschmack bekommt, sodann nimm die Tauben aus der Soß, und laß sie auskühlen;