

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

mache einen guten Buttermig, walle ihn messerruckendick aus, steche runde Krapfen heraus, in der Form eines Faschingkrapfens, steche mit einem Fingerhut eine Oeffnung, daß der Vogelkopf durch kann, ziehe den Kopf von den Vögeln gut durch, streiche den Krapfen oben zusammen, daß man den Haschee nicht sieht, überschmiere es mit einem abgeschlagenen Ei, backe es kühl im Deserl und richte es zierlich in eine Schüssel.

1103. Wildenten - Pastete.

Reize die Wildenten sauber, nimm sie aus und salze sie ein, dann mache eine Beiz darüber, laß sie eine Weile darin liegen, und wenn man will, kann man sie auch spicken; dann laß sie ein wenig im Butter überdünsten und auskühlen, mache ein wenig Fensch, nimm eine Hühnerleber, wie auch die Leber von der Ente, schneide sie mit Petersilkräuteln klein zusammen, gib sie in den Butter, worin die Enten gedünstet haben, ein wenig Semmelbrösel und kleingeschnittene Limonieschälern dazu, auch ein Paar Löffel voll Milchrahm und ein wenig von der Beiz, Salz, was nöthig ist, dann mache einen marben Teig, stelle eine Schüsselpastete auf, lege die Enten hinein, schütte den Fensch darüber, mache die Pastete nach Belieben zusammen, bestreiche sie mit Eierklar und backe sie im Deserl, dann gib sie zur Tafel.

1104. Wildbret - Pastete.

Nimm ein gespicktes und gebeiztes Wildbret, besäe es mit Kümm und Kranawedbeeren, belege den Boden einer Schüssel mit Butter, Limonieschälern, Kapri, Sardellen, verschiedenem Gewürz und Kräuteln, lege das Wildbret hinein, gib ein wenig von der Beiz dazu, mache von marbem Teig einen Deckel darüber, schneide mit einem gewärmten Messer eine Form darauf, bestreiche die Pastete mit Eierklar und backe sie schön langsam im Deserl, dann gib eine Kapri- oder Sardellensoß hinein und gib sie zur Tafel.

b) Verschiedene Butter- und marbe Krapfen.

1105. Artischofen von marbem Teig.

Nimm 1 Pfund Mehl, 1 halbes Pfund Butter, 6 Eierdotter, salze es, was recht ist, hernach mache den Teig mit Obers zusammen, walle ihn messerruckendick aus und steche sie mit dem Model aus, lege drei oder vier auf einander, aber jedes schmiere in der Mitte ein klein wenig mit Ei, das letzte aber in der Höhe nicht, daß sie schön aufgehen, und backe sie aus dem Schmalz.

1106. Antieß - Bregeln.

Nimm auf ein Nudelbrett einen Viertel schönes Mehl, sechs Loth frischen Butter, brödle ihn mit dem Walker gut ab, gib drei oder vier Löffel voll gestoßenen Zucker darunter, klein geschnittene Limonieschälern, rein geklaubten Antieß, ein ganzes Ei und einen Dotter, mache den Teig geschwind zusammen, formire Bregeln daraus, überstreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Zucker, lege sie auf ein Tortenplatteln, und backe sie geschwind im Deserl.

1107. Gute Bregeln.

Laß in einem Häserl einen Viertel Butter zergehen, gib einen Viertel gestoßenen Zucker dazu, rühre es auf der Gluth so lange, bis es zu steigen an-