

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

Pasteten, Krapfen, Obstspeisen und Salat.

a) Pasteten.

Mürber Buttermteig.

70 Defgr. schönes Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo gute Butter schneide schön dünnblättrig unter das Mehl, salze es ein wenig, gib 1 ganzes Ei, 3 Dotter und 8 Eßlöffel voll Rahm dazu, mische den Teig mit dem Wasser untereinander ab und walke ihn voneinander, schlage ihn wieder zusammen und laß ihn ein wenig rasten, hernach walke ihn wieder messer-rückendick aus und mache daraus was du willst.

Buttermteig von Germ.

17 Defgr. 5 Gr. schönes Mehl, bröfle mit dem Walker 14 Defgr. Butter darunter, salze es, schlage 3 Eidotter, 2 Löffel voll Rahm und 1 Defgr. Germ daran, mache den Teig geschwind ab und schlage ihn dreimal, wie den vorigen, dann mache daraus viereckige Fleckerl, gib Gingesottenes darauf und rolle sie wie ein Kipfel zusammen oder mache runde Krapfen, stelle sie auf ein Plättel, beschmiere sie mit Eiklar, besäe sie mit Zucker, laß sie ein wenig gehen, aber nicht an einem gar zu warmen Ort und backe sie dann geschwind.

Fleischnasteten.

Nade übriggebliebenes Kalbfleisch, welches gebraten sein muß, klein mit Sardellen zusammen, gib in ein kleines Kasserolle ein Stück Butter, das Gehackte dazu, laß es auf der Glut anlaufen, staube ein wenig Mehl daran und gib ein wenig Limoneschale dazu, laß es rösten, rühre es mit ein wenig Suppe ab, laß es auskühlen, fülle es in eine Pastete von Buttermteig und backe es schön braun.

Hascheepasteten.

Walke einen Buttermteig halb fingerdick aus, steche mit dem Krapfenmodel kleine Fleckerl heraus, lege sie auf ein