

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

3. Aufgehender Buttermteig.

Gib auf ein Brett 5 Viertel schönes Mehl, theile 1 Viertel davon und walke 1 Pfund Butter darunter, decke ihn zu und schlage in das Pfund Mehl 4 Eierdotter, ein wenig Salz und so viel Obers, daß der Teig so fest wie ein Strudelteig wird, arbeite ihn recht fein ab, bis er Blattern bekommt und lasse ihn zugedeckt eine Viertelstunde rasten, dann walke ihn ein wenig von einander, lege die Butter darauf und schlage ihn dreimal, wie den vorhergehenden Buttermteig; man nimmt diesen Teig gern zu Schüsselpasteten, weil er hoch aufgeht.

4. Germbuttermteig.

Gib auf ein Radelbrett 10 Loth schönes Mehl, schneide blattlich einen Viertel Butter darunter und vermische beides gut, salze es, schlage 4 Eierdotter, 2 Löffelvoll Rahm und einen Löffelvoll gute Germ daran, mache den Teig geschwind ab und schlage ihn dreimal, wie den vorigen, dann mache daraus Fleckel und fülle sie nach Wunsch.

5. Butterkrapsen.

Mache einen guten Buttermteig, walke ihn halbfingerdick aus, steche mit dem Krapsenmodel runde Krapsen aus, stelle sie auf ein Plattl, bestreiche sie mit Eierklar und backe sie im Rohr schön lichtbraun; man gibt sie auf ein eingemachtes Wildpret oder ein anderes Eingemachtes.

6. Butterbögen.

Walke einen aufgehenden Buttermteig halb fingerdick aus, schneide 2 fingerbreite und 2 fingerlange Flecke dar-