

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

so viel frisches Wasser dazu, daß der Teig fester als ein Strudelteig wird, walke ihn 2 Mal voneinander, lege ihn vierfach zusammen und lasse ihn eine halbe Stunde rasten, dann walke ihn gut messerrückendick aus und er ist zum Gebrauche fertig.

17. Kasserolpasteten.

Mache einen Kasserolpastetenteig, walke ihn messerrückendick aus und fülle damit das Kasserol schön gleich aus, gib Wildpret oder Tauben gedünstet hinein, schneide einen runden Deckel so groß als das Kasserol ist, beschmiere ihn mit Eierklar und lege ihn schön gleich darüber, drücke ihn gut zusammen, bestreiche sie mit einem abgeschlagenen Ei und lasse sie im Rohr langsam backen, dann stürze sie auf eine Schüssel und gib in eine Schale Soß, dann ist sie fertig.

18. Schüsselpasteten.

Mache einen feinen Buttermteig, walke ihn aus, stürze eine länglichte Schüssel darüber, schneide am Rande der Schüssel den Teig ab, nimm die Schüssel weg, lege den Teig ohne ihn umzudrehen darauf, schneide den Boden heraus, schmiere ihn mit Eierklar und backe ihn auf einem Plättel. Dasselbe mache auch mit dem Reis, gib ihn dann auf eine Schüssel, fülle ein Eingemachtes hinein, gib den Deckel darauf und sie ist fertig.

19. Krebspasteteln.

Mache einen mürben Buttermteig, walke ihn messerrückendick aus und steche runde Krapfen aus. Rinde 2 Semmeln ab, lasse die Schmolle in Milch anlaufen, drücke