

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

sie aus und schneide etwas Limonienschalen fein darunter. Treibe dann ein Stückel Krebsbutter flaumig ab, rühre die geschnittene Semmel hinein, schlage 5 Eierdotter daran, die klar aber aufgeklopft, gib gewürfelt geschnittene Krebschweifel dazu, ein wenig Salz und Gewürz, dann gib das Abgerührte auf die Butterkräpfschen, lege wieder auf jedes ein Blattl, bestreiche es mit einem abgeschlagenen Ei und backe sie langsam in dem Rohr, dann richte sie auf eine Schüssel hoch übereinander gestellt und gib sie zur Tafel.

20. Reispasteten.

Siede einen Reis in der Milch dick, laß ihn auskühlen, treibe ein Stückel Butter schön flaumig ab, rühre den Reis darunter, schlage auf 1 Viertel Reis 3 ganze Eier und 3 Dotter daran, ein wenig Zucker und Zimmt und stislet geschnittene Mandeln, dann fülle ein rundes Kasserol mit Buttermteig aus, fülle den Reis hinein, lasse sie in dem Rohr schön langsam backen, dann setze sie auf eine Schüssel und gib sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

21. Fleckelpasteten.

Schneide ein halbes Pfund gesottenen Schuncken zusammen, mache dann von 2 Eiern einen Nudelteig, schneide Fleckel daraus, wie in die Rindsuppe, siede sie im Salzwasser ab, dann seihe sie durch ein Sieb, übergieße sie mit kaltem Wasser und sobald dieses abgelassen ist, mische das geschnittene Fleisch darunter, gib 4 Eßlöffelvoll guten Rahm dazu, dann fülle ein Kasserol mit Buttermteig aus, fülle das Zusammengeschnittene hinein, gieße noch ein wenig