

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

Rahm darüber, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit einem abgeschlagenen Ei und lasse sie in dem Rohr langsam backen, gib sie auf eine Schüssel und dann zur Tafel.

22. Schunkenpasteten mit Reis.

Dünste einen Vierting Reis nicht zu weich in Rindsuppe und lasse ihn auskühlen. Schneide dann ein halbes Pfund gesottene mageren Schuncken nicht zu klein zusammen, treibe einen Vierting Butter schön flaumig ab, rühre den ausgekühlten Reis hinein, schlage 3 ganze Eier und 3 Dotter daran, jedes gut verrührt, dann fülle ein Kasserol mit Buttermehl aus, gib einen Theil von dem Aufgerührten hinein, dann eine Handvoll geschnittenen Schuncken, wieder etwas Aufgerührtes und so fort, bis alles gar ist, mache einen Deckel von Buttermehl darauf, bestreiche ihn mit Eierklar und backe sie 1 Stunde lang im Rohr.

23. Hascheepasteten.

Walle einen feinen Buttermehl halb fingerdick aus, steche mit dem Krapfenmodell runde Fleckel daraus, lege sie auf ein Plattl, bestreiche sie mit Eierklar und mache folgenden Füll zu: Schneide ein Stückel gebratenes Kalbfleisch fein zusammen, weiche eine Semmel in der Milch, drücke sie aus und schneide sie darunter, gib 4 aufgelöste Sardellen und von einer halben Limonie die Schalen dazu, schneide es recht fein zusammen, gib es in einen Mörser, ein Stückel Krebsbutter dazu, 3 oder 4 Krametsbeeren und stoße es recht fein zusammen, schlage 2 Eier daran, 3 Löffelvoll Rahm, Salz und ein wenig Pfeffer, rühre alles