

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

Ragou = Pasteteln.

Mache wie bewußt einen guten Butterteig, und walche ihn gut Messerrücken dick aus; dann mache einen Ausstecher warm, und stich dir so viele heraus, als du brauchst; hernach nimm einen kleineren Ausstecher, und stich wieder nach Gefallen aus, dann lege eines, das du in der Mitte ausstechen mußt, auf das andere, welches ganz bleibt, schmiere es einwärts mit Eiern, und fahre so fort; ferner nimm ein warmes Messer, schneide es aufwärts, wie die Pasteten, schmiere es in der Höhe mit Eiern, daß es eine schöne Farbe bekommt, lege es auf ein großes Blattel, und backe es; nimm eine Kälberbries, wasche es aus, siede es ein wenig, nimm es aus dem Sud, und thue es in ein kaltes Wasser, daß es weiß bleibt; löse gesottene Krebsen aus, schneide sie in kleine Würfeln, eben so das Bries; Chast du etwas Spargel, so schneide ihn darunter, im Abgange desselben macht man auch ein Spinatenteur, wie bewußt), nimm dann ein Reindel, gib ein wenig Butter und das Geschnittene, wie auch etwas Rahm hinein, salze es geschmack, und laß es ein wenig austochen; sind die Pasteten gebacken, so fülle sie mit einem Löffel, und gib sie zur Tafel.

Reis = Wandelu.

Klaube und wasche den Reis sauber aus, und laß selben in der Milch dünsten; dann stelle ihn an einen kühlen Ort, damit er auskühlet; ferner treibe Butter ab, gib Zucker, und klein geschnittene Limonieschalen darzu; gib dieses in den ausgekühlten Reis, und treibe