

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

oben ein wenig auf, mache von dem Sub, worin die Hühner gesotten wurden, eine Soße, und schütte sie darüber, dann gib sie zur Tafel.

Schildkrötte = Pastete.

Mache einen mürben Teig, aber nicht zu gut, daß er in Form bleibt, dann nimm die Schildkrötte wie bewust, salze sie, gib Limoniegeruch darzu, und laß sie kochen, dann nimm ein Karpfen- oder Hechtenbrat, löse die Gräthen heraus, hacke es mit Zwiebeln und Limonieschalen klein zusammen, nimm in Milch geweichte Semmeln, drücke sie aus, gib sie in das Gehackte, salze es geschmack, gib Limoniesaft darunter, daß es säuerlich wird, dann walche den Teig klein Fingerdick, wie eine Schildkrötte aussieht, schmiere den Teig an der Seite herum, gib ein wenig Faisch darauf, lege die Schildkrötte auf den Faisch, und begieße dieselbe mit Butter und Limoniesaft, nimm den übrigen Faisch, lege ihn auf die Schildkrötte, dann walche den übrigen Teig aus, und mache einen Deckel darüber, schneide den Teig an der Seite herunter, daß er einer Schildkrötte gleicht, schmiere ihn mit aufgeklopften Eyern, und drücke ihn gut zusammen, daß der Faisch nicht heraus kommt, mache von dem übrigen Teig ein Köpferl und 4 Füße, und schiebe dieses unter den Teig, klebe sie mit Eyerklar an, backe es, wenn es gebacken ist, so gib es zur Tafel.

Dieselbe auf eine andere Art.

Siede die Schildkrötte nicht gar zu weich, nimm das Eingeweide sammt der Galle sauber heraus, so wie