

## **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

und salze es geschmack. Nun mache einen mürben Buttermteig, walche ihn aus und gib selben in ein Kastrol oder in eine Pasteten-Schüssel, dann kömmt der Ochsenfleisch hinein, der Deckel darauf, mit aufgeklopften Eiern geschmiert; dann gebacken, und sie ist fertig.

### Gemmel-Pastete mit Staffata.

Nimm einen halben Kalbschlägel, wasche, mürbe, und salze ihn gut; dann nimm ein Kastrol, gib Mark- oder Kernfette hinein, dann gib blattlicht geschnittene Zwiebeln, Peterstillwurzeln, Sellerie und gelbe Rüben darauf; hernach treffire den Schlägel mit Spagat, und gib ihn in die Runde in das Kastrol; nun decke es zu, lasse ihn dünsten, kehre selben öfters um, daß er hübsch lichtbraun wird; dann nimm ihn heraus und seihe die Fette ab; gib dann ein wenig Suppe ins Kastrol, und laß es zu einer sehr kurzen Soße werden. Ferner nimm um 3 oder 4 Kreuzer in die Milch geweichte abgeriebene Gemmeln, gib die abgeseihete Fette, ein wenig Butter, 4 Eyer und Salz darzu, und treibe es gut unter einander ab; dann schmiere ein Kastrol, lege es Fingerdick mit dem Abgetriebenen aus, gib den Staffata hinein, mache von den Abgetriebenen einen Deckel darauf, laß es backen, schneide sodann den Deckel heraus, gib die sich im Kastrol befindende Soße mit Limonie darüber, und es ist fertig.

### Pasteten-Buttermteig.

Gib 1 Pfund Mehl auf ein Nudelbret, mache in der Mitte wie beym Nudelteig ein Loch, schlaege 4 Eyerdotter hinein und salze es; dann mache es mit frischem Wasser wie einen gelinden Nudel-