

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

teig an, und wirke selben recht fein aus. Nur schneide 1 Pfund Butter blattlicht, staube ein wenig Mehl daran und wirke es mit der Hand zusammen; hernach walche es aus, gib es auf ein Papier, stelle es an einem kühlen Ort, und lasse es daselbst eine Stunde rasten; dann walche auch den angemachten Mehlteig aus, und lege den But-
terteig darauf; schlage selben zusammen, und wür-
fe und walche ihn so lange unter einander, daß sich kein Teig von den andern mehr kennen läßt; dann ist er zu jeder Pastete zu brauchen.

Pasteten-Butterteig auf andere Art.

Gib 1 Pfund Butter und 1 halb Pfund Mehl auf ein Nudelbrett mache einen Teig und handle ganz wie vorher damit: Nun nimm wieder 1 halb Pfund Mehl, schlage 4 Eyerdotter darein, salze es und mache es mit Milch zu einen gelinden Nudelteig; und verfare wie oben schon erwähnt wurde.

Pasteten-Butterteig wieder auf eine andere Art.

Nimm 3 Viertel Mehl auf ein Nudelbrett und verfare damit wie bewußt, nur daß du statt Wasser oder Milch, wie schon bekannt, guten Rahm zum Anmachen nehmen mußt. Ferner nimm 1 Pfund Butter und handle damit wie vorher erwähnt wurde.

Mürber Butterteig.

Gib 1 Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schneide 3 Viertel Butter darzu, salze es geschmack, und verwalche es untereinander, dann brösele es mit der Hand aus einander, und walche es noch 2 oder 3 mal aus einander; dann mache es wieder zusammen, und schlage 2 Eyerdotter mit etwas