

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

Nahm in dessen Mitte, und mache selben zu einem gelinden Nudelsteig. Hernach ist er zu Carteletteln oder Pasteteln zu verbrauchen.

Kälberschlägel = Pastete.

Nimm einen kälbernen Schlägel, löse das Bein heraus, gib selben in ein Kastrol, thue Beizkräutel, Limonieschällerl, Zwiebeln und ein wenig Essig darzu, und laß ihn dünsten; wenn er gedünstet hat, so laß selben auskühlen: dann nimm Kapaur- oder Händellebern, wenn selbe nicht hinreichen sollten, auch ein wenig Fleisch darzu, und backe es mit Limonieschällerln zu einem Faisch. Nun mache einen guten Pasteten-Teig, walche selben in 2 Stücken aus; und lege eins davon auf eine Pasteten-Schüssel. Ferner spicke den Schlägel mit ausgelösten Cardellen, und gib ihn auf den Teig der sich auf der Schüssel befindet, lege den Faisch rund herum, beschmiere den Teig einwärts mit aufgeklopften Eiern; mache nun von dem zweyten Stück Teig einen Deckel darüber, und schneide diesen mit einem warmen Messer zierlich rund ab; gib sie im Backofen, und laß selbe hübsch lichtbraun werden.

Hühner = Pastete.

Nichte kleine Hühner so her wie Tauben zu einer Taubenpasteten, dann mache einen guten Pastenteig, walche selben aber dünner wie gewöhnlich aus, gib diesen auf die Pasteten-Schüssel und die Hühner darauf, und formiere eine Pastete, backe selbe, aber nicht so lange wie die Taubenpastete und sie ist fertig.

Hechtenstrudel.

Mache einen ausgezogenen Teig, wie zu einem Milchrahm-Strudel; dann stede einen Hech-