

## **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

die Krebsbutter in einer Reine zergehen, und ein wenig kochen, seibe sie hernach durch einen Durchschlag; ist sie ausgekühlt, so treibe sie ab, schneide die Krebscheeren und Schweiferln mit einem Wiegmesser zusammen; ist ferner die Butter abgetrieben, so drücke die geweichte Semmel gut aus, und verrühre es gut zusammen; dann schlage 4 Eyer, eines nach dem anderen hinein, thue die gebackten Scheeren und Schweiferln darzu, und verrühre es noch ein wenig; hernach salze es geschmack, schmiere die Wandeln, und brösele sie aus, gib endlich den Faisch darein, und backe es. Auch kann man es zuckern, wenn man will.

### Kaiserpasteten.

Nimm den Buttermteig, wie bewußt, dann reibe eine Kreuzersemmel ab, weiche sie in die Milch, treibe ferner ein Stückchen Butter ab, drücke die Semmel aus, thue sie in die Butter, und treibe sie damit ab; gib so viel Zucker, als du nöthig hast, auch klein gehackte Limonieschällerl und gestoffene Mandeln dazu; verrühre es gut, schlage auf eine Kreuzersemmel ein ganzes Ey, und verrühre es mit dem Buttermteige, walge hernach den Teig gut Messerrücken dick ab; sodann nimm ein rundes Ausstecherl, halte es ein wenig über die Gluth, daß es warm wird, stich dann den Buttermteig heraus, schmiere den ausgestochenen Teig in die Ründe, daß nicht viel herausgeht; nimm ferner ein kleineres Ausstecherl, und stich den anderen Teig in die Ründe aus; lege dann das Ausgestochene auf ein Ganzes so du geschmiert hast, und fülle die Höhlung mit dem Abgetriebenen so viel als möglich an, schmiere endlich den Buttermteig mit