

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

Schweiferln in die abgetriebene Krebsbutter, rühre dann alles unter einander gut ab, schlage 4 Dötter und 2 ganze Eyer, eines nach dem anderen hinein, und verrühre es abermals; hernach nimm eine Pastetenschüssel, und mache, wenn du einen Butterteig hast, den Boden darauf, sonst bediene dich eines Flecks vom geschnittenen Nudelsteige, und lege ihn auf die Schüssel, nämlich: beschmiere die Schüssel, streiche den Faisch aufs Blattel, besonders auf der Seite dick herum, und lege Papier hinein, nimm dann den übrigen Teig, streiche das Papier aufwärts, daß es eine Pastete formirt; hernach backe es langsam im Backofen, und schmiere es öfters in der Höhe mit Krebsbutter; scheint dir der Faisch zu weich, so thue Semmelbröseln dazu; ist dann die Pastete gebacken, so nimm sie heraus, schneide sie herum, und zieh das Papier hervor: du kannst an dessen Stelle eingemachte Hendln, Krebschweiferln, Krebsentel, oder was dir sonst beliebt, hinein geben.

Butterpasteteln und Tauben mit grünen Erbsen.

Puze die Tauben, wie bewußt, schneide deren Köpfe und Flügeln weg, und lege sie in eine Reine, gib dann Zwiebel dazu, salze sie ein, und laß sie in Mark oder Fett lichtbraun anbraten; hernach schütte rein ausgeklaubte grüne Erbsen hinein, gieß ein wenig Fleischsuppe darauf, und laß es in solcher zugedeckt dünsten, bis die Erbsen weich werden, kehre dann die Tauben öfters um, daß sie ausdürsten mögen, und sind sie etwas braun gebraten, so nimm die Zwiebel sauber heraus, und gib die Erbsen darüber, laß sie dann nochmals