

## **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

ter in eine Reine, lege etliche kleine Zwiebeln hinein, thue auch die Bögerln dazu, und laß es dünsten (jedoch mußt du es schütteln, daß sie sich nicht anlegen); wenn du es aber anrichtest, so nimm die Speise heraus, lege Zwiebeln rund um die Schüssel, und seihe die kurze Soße darüber, und gib Pasteteln darzu.

### Pasteteln und weiß glasierter Kapaun mit Champignon.

Puze den Kapaun, wie bewußt, wasche ihn sauber aus, tressire ihn zierlich, und lege ihn ins Kastrol, gieß dann ein wenig Wein, Wasser und Suppe, so hoch, als der Kapaun reicht hinein, und salze ihn; alsdann thue Zwiebeln, gelbe Rüben und Selleriewurzeln darein, und laß es dünsten; hernach schütte Mehl in die Reine, laß es etwas anlaufen, gib von dem Sud eine Suppe in die Butter und das Mehl, und laß es mit Limoniesaft und Limonieschalen kochen; sodann wasche die Champignons aus, und schneide sie, wenn sie groß sind, in 2 oder 3 Stücke, dann laß sie in der Butter dünsten, hernach thue sie in die Soß, und laß sie aufkochen, endlich gib beym Anrichten die Champignons über den Kapaun und die Pasteteln rund herum.

### Markkoch oder Markpasteteln.

Treibe 4 Loth Mark ab, drücke eine eingeweichte Kreuzersemmel aus, thue sie in das Mark, und verrühre es gut mit Limoniegeruch; salze es dann, schlage 3 Eyer, eines nach dem anderen hinein, und verrühre es abermals gut, gib es dann auf eine mit Butter geschmierte Schüssel oder Reine, und backe es.