

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

Ingredienzien: 4 Overtassen Mehl. 2 ganze Eier. 2 Eidotter. 1 Prise Salz.

979. Nudelteig andere Art.

Dieser Teig unterscheidet sich von obigem nur durch die dazu verwendeten Ingredienzien, die Bearbeitung derselben bleibt sich ganz gleich. Man muß den Teig, wenn er mit dem Messer nicht mehr gerührt werden kann, mit dem Handballen tüchtig kneten und durcharbeiten, bis er glatt und fest ist. Das Ausrollen und Schneiden, kurz jede Behandlung ist bei diesen Nudeln wie bei den vorhergehenden.

Ingredienzien: 10 Eßlöffel feines Weizenmehl. 4 Eidotter. 1 Prise Salz.

980. Nudelteig mit Butter.

Die geschmolzene Butter wird mit Sahne, Eier, Salz und in Wasser aufgelöster Hefe tüchtig durch einander geschlagen und dann so viel feines Weizenmehl hinein gearbeitet, als die Masse nur immer aufnehmen will. Der Teig muß, nachdem er glatt geknetet ist, zwar recht fest, doch nicht so hart wie der obige Teig sein, man muß ihn mit Leichtigkeit eindrücken können und diese Eindrücke sollen sich eben so leicht wieder heben und ausfüllen. Dann stellt man ihn zum Aufgehen hin und sobald dies geschehen ist, rollt man den Teig messerrückendick aus und verwendet ihn nach Vorschrift. Dieser Teig ist zu Pirogen und dergleichen Sachen, welche in Nudelteig eingeschlagen bereitet werden, bestimmt.

Ingredienzien: 1 Tasse geschmolzene Butter. $\frac{1}{2}$ Tasse süße Sahne. 2 Eier. 1 Prise Salz. 50 Gr. Hefe. Weizenmehl.

Pies, Vol au vent, Timbales.

981. Apple-pie. (Apfel-Pastete.)

Man bereitet nach Nr. 1092 einen Blätterteig (ungefähr von einem halben Pfund Mehl), rollt ihn $\frac{1}{2}$ Centn. dick aus und schneidet einen Deckel in Größe und Form der Pastetenschüssel davon. Die Abfälle des Teigs rolle man nochmals leicht von sich abwärts zu einem möglichst schmalen, langen Streifen und schneide daumenbreite Bänder davon. Der Rand der Pastetenschüssel wird nun mit Butter bestrichen und mit einem Teigstreifen belegt, welcher