

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

Schweif weich genug gedünstet ist, so nimm selben heraus, und laß ihn auskühlen; dann mache eine braune Soße, und hernach einen mürben Buttermteig, walche ihn aus, und lege ihn in ein Kastrol, dann gib den Schweif hinein, und decke ihn mit Buttermteig zu, dann backe die Pastete in einem Backofen aus, schneide sodann den Deckel heraus, und gib die braune Soße darüber, so ist sie fertig.

Pasteten = Buttermteig.

Gib ein Pfund Mehl auf ein Nudelbret, mache in der Mitte wie bey dem Nudelsteig ein Loch, schlage 4 Eyerdötter hinein und salze es; dann mache es mit frischem Wasser wie einen gelinden Nudelsteig an, und wirke selben recht fein aus. Nun schneide ein Pfund Butter blattlicht, staube ein wenig Mehl daran und wirke es mit der Hand zusammen; hernach walche es aus, gib es auf ein Papier, stelle es an einen kühlen Ort, und lasse es daselbst eine Stunde rasten; dann walche auch den angemachten Mehlsteig aus, und lege den Buttermteig darauf; schlage selben zusammen, und wirke und walche ihn so lange untereinander, daß sich kein Teig von dem andern mehr kennen läßt, dann ist er zu jeder Pastete zu brauchen.

Pasteten = Buttermteig auf andere Art.

Gib ein Pfund Butter und ein halb Pfund Mehl auf ein Nudelbret, mache einen Teig und handle ganz wie vorher damit. Nun nimm wieder ein halb Pfund Mehl, schlage 4 Eyerdötter darein, salze es und mache