

## **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

koche ein Wildbret mit halb Essig und Wasser, sammt Lorbeerblättern, Weiskräuteln und Zwiebeln, laß dieses alles zusammen sieden; wenn das Fleisch weich gesotten ist, so mache eine braune Einbrenn, und lege das gesotene Fleisch in Stücken geschnitten hinein, salze es geschmack, und laß es ein wenig verkochen; sodann nimm das Fleisch heraus, und laß es auskühlen, walche hernach den Buttermteig aus, behalte dir aber so viel Buttermteig übrig, als du zu einem Deckel brauchst; nimm ferner eine Pasteten-Schüssel, und lege den Teig über dieselbe, thue das Wildbret hinein, aber so, daß es eine runde Höhe hat, nun walche den übrigen Teig auch aus, und lege ihn über das Fleisch, schmiere ihn mit aufgeklopften Eyern auf der Seite herum, und mache den Deckel darauf, schneide den übrigen über die Schüssel hängenden Teig mit einem heißen Messer in der Runde ab, und schmiere ihn in der Höhe mit dem aufgeklopften Eye. Hast du eine Butterzange, so zwicke ihn, um der Pastete eine schöne Form zu verschaffen, ganz leicht herum, und backe sie schön braun. Wenn du sie anrichtest, schneide den Deckel davon ab, und schütte die Sose darein, dann decke es wieder mit dem Deckel zu.

### Windkrapsen-Pastete.

Nimm ein Viertel Butter in eine Pfanne, und ein Viertel Wasser, laß den Butter gut versieden, lege 8 Eyer in ein warmes Wasser, wenn die Butter versotten ist, so nimm ein Viertel Mehl, rühre es in das Wasser, mache den Teig fein, dann schlage ein Ey nach dem andern darein, gib Limoniegerruch mit Zucker darzu, wenn der Teig fein genug ist, dann schmiere