

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

Band und den Ausschnitt ein klein Löchlein in die Pasteten machen / zuvor aber einen Eperdottern wohl zerklöpffen / aus dem Löchlein ein wenig Brüh heraus lauffen lassen / den Eperdottern damit anrühren / und dann oben durch ein Trichterlein in diese Brüh wieder hinein güssen / und darff die Pasteten nach diesen nicht mehr in den Ofen geschoben werden.

† 3. Ein Teig zu einer Butter-Pasteten.

Nimm zu einem Diechhäufflein / oder dem achten Theil ein Messen Mehls / ein Biering Butter / salze und mache den Teig zuvor mit frischem Wasser an / dann wälchere ihn länglicht / und wasche die Butter zuvor sauber aus / wälchere dieselbe auch etwas länglicht; lege sie auf den ausgewälcherten Wasser-Teig drucke die Butter ein wenig auf den Teig / und schlage solchen auf beiden Seiten bis in die Mitte zusammen / lasse ihn eine Weile im Keller / bis er gleichsam ruhet / ligen / darnach wälchere den Teig wieder etwas länglicht aus / und schlage selbigen nochmal zusammen / wie er gemeldet; lasse ihn abermal im Keller eine Weile ruhen / dann wälchere ihn zum drittenmal aus einander / und lege ihn auf beiden Seiten bis in die Mitte zusammen; aber zum dritten und letztenmal muß man solchen noch einmal über einander schlagen / daß also der Teig viermal auf einander kommet / und dann wieder im Keller ruhen lassen; In über die Zeit zu kurz / kan man solchen gleich auswälchern / und darmit eine Butter-Schlangen / Pasteten / oder auch Butter-Küchlein machen / und in solche Pasteten entweder ein Gebäck / oder auch Pricken / Mergeln / Krebse und dergleichen füllen. Das Gebäck dazu zu machen / auf diese Weiß angemacht werden: Wann man eine Pasteten die nicht zu groß / und etwan nur von einem Diechhäufflein Mehl machen will / so nimmet man ein Pfund Knöcklein-Fleisch / oder das fleischliche von dem kalthernen Schlegel herab gehaut / wäschet solches sauber / setzt es in einem Hasen ins Wasser zum Feuer / und läffet es nur gleich abkühlen / oder so lang süden bis es verfaumet hat; dann wird es in