

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

gehen; schneide ihn in die Runde herum hübsch gleich ab/ und überstreiche ihn oben mit einem zerklöpften Ey; doch muß man wohl acht geben/ daß von dem Ey/ neben her der Schnitt nicht getroffen werde/ sonst gieng der Teig/ wie schon gedacht/ nicht auf: dann stellet man die Pasteten in einen Ofen/ und läffet sie allgemach abbachen/ welches ungefehr in zweyen Stunden geschehen kan; wann aber die Pasteten eine halbe Stund im Ofen gestanden/ pfleget man selbige oben mit einem Hölzlein ein wenig zu öffnen/ damit sie Luft bekomme/ und das muß bey allen Pasteten/ daß sie nicht zerspringen/ geschehen: wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden/ muß man ihr eine Brüh geben/ so aus nichts als Wein und Fleischbrüh gemacht worden; und zwar zu einer Pasteten von einem Diethäufflein Mehl mehr nicht/ dann ungefehr ein Achtelein Brüh in allen/ wiewol auch etliche etwas Eßig dazu nehmen/ es stehet aber solches in eines jeden selbst eigenen Belieben/ nach eingegossener Brüh läffet man die Pasteten gar völlig/ biß zu bestimmter Zeit/ abbachen.

†. 4. Ein Würber Butter-Teig zu Pasteten auf andere Art,

Wendet zu einem paar Hühner ein halb Pfund/ oder so man den Teig noch mürber verlanget/ drey viertel Pfund Butter/ Schneidet solche unter ein wohlgemessenes Diethäufflein/ oder den achten Theil eines Messen Mehls/ reibet beedes/ das Mehl und die Butter/ zwischen den Händen wohl durch einander/ daß er wird wie ein geriebenes Brod/ feuchtet es mit einem süßen Kam oder Kern an/ schläget hierauf sieben oder acht Eyer darein/ biß der Teig seine rechte Diche hat; dann man kan die Eyer in diesem Stück feigentlich nicht benennen; wircket alles wohl unter einander/ salzet es/ und wann der Teig also allerdings beyammen ist/ lasset selbigen eine halbe Stund liegen oder ruhen; dann wälchert aus dem Teig einen Boden und Deckel/ schläget etwas subtile darein/ nach Gefallen: die