

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

Hüner/Prisillen/ auch einen jungen Capaun/und verfertiget also die Pasteten allerdings auf diese Manier und Art/ wie Num. 2. und 3. solches bereits ausführlich beschrieben worden.

† 5. Einen weiß- und mürben Butter-Teig zu Pasteten / noch anderst zu machen.

DU einem Diebhäufflein / oder den achten Theil eines Messen Mehls/ muß man drey viertel Pfund Butter / oder ein halb Pfund frisches ausgelassenes Schmals nehmen / das Mehl auf ein Bret heraus schütten/ in die Mitte derselben eine Gruben machen/ das Schmals und Butter darein thun/ neben her in dem Mehl noch ein besonders Grüblein machen/ ein Ey darein schlagen/ unter das Mehl ein wenig Salz mischen/ das Schmals oder die Butter mit einem kalten Kern od. r süßen Kam / vermittelt ein es Messers/ wohl anrühren/ und alsdann zusammen würcken / wie den vorher beschriebenen gemeinen Pasteten-Teig/ und dieses heisset man den kalten Teig/ darein man allerley subtiles einschlagen kan/ als junge Hüner/ ein Gehäck / oder auch Krebs/ Mergeln und Brise.

† 6. Noch einen mürben Butter-Teig / welchen man zu den Schar-Pasteten gebrauchen kan,

DU zwey Pfunden schönes Mehls nimmest ein Pfund Butter / schüttest das Mehl auf ein Bret / machet in der Mitten des Mehls eine Gruben / schneidet die Butter zu dinnen Pläcklein darein; schlaget aber zuvor zwey Eyerdottern und ein ganzes Ey in das Mehl/ salzet es/ reibet und würcket die Butter und Eyer wol darunter/ daß es wie ein g. riechenes Brod werde; güßet ein wenig süßen Kam/ oder nur ein frisches Wasser darein / und feuchtet es mit an/ würck oder arbeit den Teig auf das schönste ab/ doch sein/geschwind/ dann