

## **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

eingeschrumpffet/ spickt und würrt sie ein / wie von den Pirckhünern bereits gesagt worden.

† Die kleinere Vögelein bleiben also wie sie sind / nur daß sie sauber gewaschen und ausgenommen werden.

## 8. Eine Hünner-Pasteten.

**H**Je Hünner / deren man so viel als man will einschlagen kan/ müssen zuvörderst gewürrt / oder abgestochen / hernach gebrühet / und sauber gewässert seyn: sie sollen auch am schönsten und besten werden / wann man sie zuvor / einmal oder zwey / durch ein heißes Wasser ziehet / und dann wieder ertrocknen läffet; wann es aber die Zeit nicht leidet / kan man sie auch nur so gleich einschlagen / nach eines jeden Belieben: nechst diesen werden sie eingewürrt / und ferner allerdings zubereitet; wie bey der Beschreibung des Teigs Num. 1. und 2. gedacht worden: Es stehet aber einem jeglichen frey / ob man die Hünner mit einem Gehäck oder ohne Gehäck machen / ganz oder Viertelweiß einschlagen will: nur ist noch dieses dabey zu erinnern / wann man sie Viertelweiß einschlägt / daß man selbige mit Vortheil nach einander herum lege / damit die starcke Weine nicht zu hart in die Höhe kommen / und nachgehends Löcher in den Deckel stossen: im übrigen kan man sich weitem Berichts / in dem oben gedachten Num. 1. und 2. in diesem Theil erholen.

## 9. Eine Hünner-Pasteten / auf andere Art.

**B**ereite die Hünner allerdings auf vorgemeldete Weise / mache dann entweder den Num. 1. oder aber Num. 2. beschriebenen Teig / nach Belieben / zusammen; wälchere den Boden aus / lege ein wenig Teig rings herum / streue weiß geriebenes Brod / Muskat / Blüß / Cardamomen / und etwas Pfeffer auf den Boden; lasse einen Spargel gehöriger massen abbrechen / und zuvor ein klein wenig

H h ij

über