

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

übersüden/gleich als ob man ihn kalt auftragen wolte/ schähe auch ebenfalls zuvor gesotiene Krebse aus/ lege die Hünner auf den mit dem Brod und Gewürz obbesagter massen bestreuten Boden/ und dann den Spargel und die ausgeschählte Krebsneben herum/ bestreue ju mit oben ernannten Gewürz/ lege ein gut Theil dinn-geschnittenen Butter darauf/ schlage dann den Deckel/ wie schon gelehret worden/ darüber/ seze sie in Ofen/ und stosse indessen die Krebs-Schalen mit einer Fleischbrüh ab/ streue nur ein klein wenig Cardamomen und Muscaten Blüh darein/weil die Pasteten schon bereits wohl gewürzt worden/ lasse selbige mit einem Stück Butter aussüden/ und gülle so wann die Pasteten fast ausgebacken/ darein.

10. Eine Welsche Hanen- und Capaunen-Pasteten/ samt einer hiezu dienlichen Brüh.

Danrichteden Welschen Hanen oder Hennen/ ingleichen auch die Capaunen zuvörderst also zu/wie Num. 7. weitläufig gemeldet worden; mache dann einen von denen Num. 1. und 2. schon vorbeschriebenen Teigen an/ wälchere den Boden aus/ lege den wohl eingewürkten Welschen Hanen/ oder die Capaunen darauf/ beziere und bestreue selbigen mit theils Platz-weiß/ theils würßlich geschnittenen Limonien/ schlage den Deckel darüber/ verfertige also die Pasteten auf die bereits vorhergehends angezeigte Weise/ und lasse sie dann im Ofen backen; mache aber indessen nachfolgende Brüh zusammen: Schneide etliche Limonien klein- und würßlich/ ein wenig im Wein/ seihe selbigen ab/ und schütte ihn hinweg/ dann er ist gar gesalzen; gülle einen andern frischen Wein darüber/ legen Schnitten gebehetes Brod dazu/ und lasse auch diesen Wein alles aussüden/ treibe ihn zusamt dem Brod durch einen Seiher; streue Zucker/ Cardamomen und Muscaten Blüh darein/ lasse es alles zusammen noch einmal/ und zulezt ein Stück Butter/ mit aussüden um