

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

und güsse sie / wann die Pasteten nur etwan noch eine gute viertel
Stund zu bachen hat / hinein.

II. Eine dergleichen Pastete auf andere Art.

Nehme die entfeyerte / ausgekommene und gespickte Capaunen /
oder so es beliebt / den auf gleiche Weise zu gerichteten Welscheu-
Hanen / auf dem ausgewalcherten und mit geriebenen Brod /
Cappern / und würfflicht klein geschnittenen Citronen Schellen bes-
streuten / zur Pastete gehörigen Boden / würze alles mit Sals / Pfeffer /
Cardamomen und Muscaten Blüh / zerschneide ein gut Stück
Butter / und belege so wol den Boden als das eingeschlagene damit /
mache einen Deckel darüber / und lasse die Pastete zwey gute Stun-
den lang bachen: Setze inzwischen eine Fleischbrüh mit Wein und
etwas Essig vermischet / zum Feuer / würff ein wenig Pfeffer / Mu-
scatblüh / Cardamomen / klein gehackte Cappern / und nur so viel zer-
stossenen Zucker darein / daß es lieblich werde / lasse es zusammen süden //
wann dann die Pastete fertig / mache oben in den Deckel ein Loch /
würff ein gut Stück Butter in die Brüh / und güsse sie in die Pas-
teten.

I 2. Eine Auerhannen Pasteten.

Nimm der Auerhannen gebrühet / gebeitet / gespicket / und nur ein
wenig auf dem Rost / damit er nicht zu naß in die Pasteten
komme / abgetrocknet / auch mit Pfeffer / Cardamomen / Mu-
scaten Blüh und Muscaten Rüssen / zusamtein wenig Gewürz / Ne-
gelein eingewürzet worden: wälchere von dem obbeschriebenen
Pasteten Teig einen Boden aus / bestreue selbigen mit obigen Ge-
würz / und ein klein wenig geriebenen Rocken Brod / lege den Auer-
hannen darauf / und dann auf denselbigen / wie auch neben herum
zerschnittene Butter / Citronen und Limonien Pläze / und bestreue
ihn