

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 klein-geschnittenen Citrouen-Schelffen bestreuen / mit Butter und Citrouen-Pläzen belegen / und ferner die Pasteten verfertigen wie die andern: zulezt kan man ihr auch/wann sie eine Stund im Ofen gestanden / und zwar zu sechs Schnepffen ein halb Seidlein oder halb-Maas Brüh/von halb Essig und halb Wein geben / und also gar folgendts abbachen lassen: diese Pasteten hat ungefehr zwey Stunden zu bachen nöthig / und kan mit anderthab Diethaufflein / oder anderthab Achtel Mehl verfertigt werden.

† 16. Eine wilde Gans- und Enten-Pasteten.

Wilde Gänse/ in eine Pasteten zu schlagen / müssen sauber gerupfft/ und wann ihnen zuvor die Füße und Flügel abgeschmiten worden / in Essig gelegt / auf einem Rost nur so lang biß die Haut ein wenig zusammen laufft / abgetrocknet / dann gespickt / und wie das vor-beschriebene Geflügel eingewürket werden; dann streuet man auf den Boden des ausgewälcherten Teiges / Salz / Ingber und Pfeffer / so zuvor unter einander gemischet worden / legt die wilde Gans darauf / bestreuet sie wiederum mit vermischem Salz / Ingber und Pfeffer / ingleichen auch mit Cardamomen / Negelins / Muscaten-Blüh / und klein-geschnittenen Citrouen-Schelffen; man schneidet auch Butter darauf / und beleet die Gans mit Pläzen von Citrouen / schläget alsdann mit dem Deckel den Teig zu / und verfertigt die Pasteten; wie gleich zu Anfang dieses Theils gelehret werden: dann machet man / wann die Gans nicht allzulang gebeizet worden / diese nachfolgende Brühen darüber; dann es müssen zu diesen und andern schwarzen Geflüg- und Wildpret-Pasteten / so viel als zwey Brühen gemacht werden: Erstlich wann die Pasteten eine Stund im Ofen gestanden / machet man ein halb Seidlein oder halbe Maas Brüh / von halb Wein / und gleich so viel Essig an / und schüttet sie oben hinein; wann sie nun also eine Stunde gebachen / muß man indessen in einem Pfännlein ein Schmalz / zwey welscher Nuß groß / wohl heiß werden lassen / ein paar Kochlöffel voll Mehl / ganz schön und Co-