

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

den aus/ beschneidet ihn in der Runde herum / wie eine Rose / oder so es beliebt/ in sechs oder acht-eckichte Theile getheilt/ wie einen Französischen Dorten/ bestenet ihn mit geriebenen Eyer-Brod nur allein/ oder hacket eine oder zwey Gänse-Lebern / lasset ein wenig Butter in einer Pfannen braun werden/ und röstet die gehackte Lebern darinnen gang lind/ theilet sie dann über das auf den Boden gestreute Brod aus/ wie ein anderes Gehäck/ salzet und würzet es mit Pfeffer/ Megelein und Cardamomen/leget die gleichfalls eingewürzte Lauben darauf/ neben herum aber Hanen-Kämme/ und Scheiben weiß geschnittene Lains-Niern/ mit dörren oder frischen Champignons vermischet / leget hin und her / zerschnittene Butter darauf / machet den Deckel darüber/ und lasset diese Pastete eine Stund lang backen.

21. Kleine Vögel-Pasteten.

Die Kramets-Vögel/ kleine Schnepfflein / Troscheln / Lerchen und andere Vögelein mehr/ können auch in Pasteten eingeschlagen werden; man bedient sich aber meistens hiezu eines Butter-Teigs/ und werden sie zuvor auf die Art zugerichtet/ wie selbige bey denen Schnepffen-Pasteten / Num. 15. und 16. bereits gelehret worden.

† 22. Eine Wildpret-Pasteten.

Ales starcke Wildpret/ es seye gleich von einem Schwein/ Hirschen oder Rehe/ nach dem es gebeisset worden/ muß alles / ehe es eingeschlagen wird/ ein wenig/ um zu ertrucken / auf den Rost gelezet werden; oder man kan es auch zuvor/ zu solchem Ende/ in ein Bach-Defelein schieben: dann wird das vom Reh und Hirschen gespickt/ das Schweinene aber ungespickt gelassen; alsdann eingefalsen und gewürzet/ wie das schwarze zuvor besagte Geflüg: auf den ausgewälcherten Boden der Pasteten/ wird nichts als Pfeffer / oder auch ein wenig geriebenes Rocken-Brod / gestreuet/ das Wildpret darauf gelezet/