

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

25. Eine von Schweinene Wildpret zu gerichtete Pastete.

Waschet/ salzet und übersüdet das Schweinene Wildpret / nehmet es aus der Brüh/ und lasset es errocknen / walcheret dann den Boden zu der Pasteten in gehöriger Grösse aus / leget das abgeschlipfte Wildpret darauf / bestreuet den Boden mit klar geriebenen Rocken Brod / wie auch mit ein wenig Muscaten Blü Pfeffer und zimlich viel Gewürz Nuzeln / beleet das Wildpret mit Citronen/ oder auch welches noch besser / mit breitlich geschnittenen Citronat/ überstreuet es mit obigen Gewürz/ besprenget es mit ein wenig Salt und würffläch geschnittenen Citronen Schellen/ schneidet ein gut Theil Butter zu Stücken/ und leget sie nach Belieben hin und wieder darauf/ schlaget den Deckel darüber/ und verfertigt die Pasteten allerdings wie bekant / röstet ferner ein wenig geriebenes Rocken Brod im Schmalz/ doch so/ daß es nicht gar fett werde / thut es in ein Häselein / güsset Wein/ Essig und Fleischbrüh daran / würzet es mit obigem Gewürz/ lasset es zusammen aufsüden/ werffet nach Belieben ein wenig Butter und Zucker darein/ zumal wann ihr euch des Citronats bedienenet/ habt ihr aber davor Citronen genommen/ kan der Zucker davon bleiben/ und güsset also diese Brüh in die Pasteten/ wann ihr sie gleich jeko zu Tisch tragen wollet.

† 26. Eine kalberne Schlegel- Rastran- oder Kalbs-Keul-Pasteten.

Wann man einen Kalb- Schlegel/ oder Kalbs-Keule in eine Pasteten einschlagen will/ ist selbiger am besten/ so man ihn zuvor zwey oder drey Tage im Essig beissen lasset; auch muß daran/ ehe er eingeschlagen wird/ das grosse und so genannte Schaffel- Bein zuvor ausgelöset / und die Heren abgeschnitten werden/ doch also/ daß das Fleisch an dem Schlegel oder an der Keule