

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

gen bleibe: dann wird er gespicket/ mit vermischtem Salz und Pfeffer eingewürzet/ und wie das weiße Geflüg mit und ohne Gehäck/ nach Belieben/ eingeschlagen; der Boden samt dem Deckel wird nach der Keule oder dem Schlegel formiret / und die Pasteten allerdings auf die Num. 1. und 2. beschriebene Art verfertigt / auch der Schlegel mit Citronen- und Limonien-Pläzen beleet: Die Brüh dazu ist eben diese/ so Num. 2. bey denen Hünern und weissen Geflüg beschrieben worden/ nur ist annoch diß zu beobachten/ daß / so der Schlegel oder die Keule etwas lang im Essig gelegen und gedeyset worden/ er bereitet von sich selbst eine Brüh gebe/ daher man nicht mehr als etwa den achten Theil einer Maas/ von einer andern Brüh darüber zu machen nöthig hat.

27. Eine kalberne Schlegel-Kastran-oder Kalbs-Keul-Pastete / auf andere Art.

Nehme von einem hintern Kalbs- Viertel den Schlegel oder die Keule/ und haue/ so man will/ die Heren davon; dann ziehet man den Schlegel die äufferste Haut ab/ und beisset ihn acht Tage lang im Essig ein: wann man ihn dann in eine Pasteten schlagen will/ wird er zuvor auf beyden Seiten gespicket; dann stelle man ihn in einer Brat-Pfannen ein wenig in ein Bach-Defelein/ daß er wohl ertrockne / oder schipffe ihn auch nur/ vermittelst ein und anderes Wallis/ im Wasser und Essig ab/ und lasse ihn hernach wieder wohl ertrocknen; hierauf wird er mit Salz / Pfeffer / Cardamomen und Muscablüh eingewürzet/ ein Pasteten-Teig/ wie gleich anfangs gelehret worden/ angemachet / ausgewälchert / der Boden nach den Schlegel daraus formiret / und derselbe darauf geleet: will man aber ein Gehäck darein machen/ so kan man dasselbige auf die schon gleichfalls beschriebene Art verfertigen/ und selbiges zuvor auf den Boden/ und dann den Schlegel darauf legen / mit Gewürs bestreuen/ und mit Limonien/ auch/ nach Belieben/ mit Citronen und Butter ausziehen/ den Deckel darauf/ und die Pasteten auf gemeine Art zusammen