

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

machen / und zuletzt wann sie fast ausgebacken / die Brühe / so gleich falls Num. 1. und 2. bereits zu lesen / darein güssen.

28. Eine Rinds - Zungen - Pastete.

Doch zwey / drey bis vier frische Rinds - Zungen (nachdem die Pastete groß oder klein werden solle;) und die drey bis vier Zunge lang im Sals gelogen / im Wasser / bis sie halb gar sind / ziehe ihnen alsdann die Haut ab / und schneide sie wann sie kalt werden zu Scheiben oder Plätzen / dergleichen thue auch mit geschwätzten und geschripften / zwey oder drey Knack - Würsten / bestreue den Pasteten Boden mit geriebenen Eyer - Brod / würfflicht - geschnittenen Citronen - Schelfen / Kappern / Pfeffer und Muscaten - Blüß / leg hier und dar einige Stücke dünn geschnittener Butter darauf / und dann die Scheiben von der Zungen und denen Knack - Würsten dazwischen einander / bestreue diese Lage mit Citronen - Schelfen und Kappern wie zuvor / schneide Butter dazwischen / mache eine Lage von Zungen und Würsten / und dieses so oft als die Scheiben lang / wechselweis; verfertige die Pastete / und mach eine gute Kappern - oder Sellin - Brüß darüber / welche du zuletzt wann die Pastete fertig / darein güssen kanst.

29. Eine Brisilln - Pasteten.

Man nehme einen kälbernen Schlegel / und haue das fleischliche Theil / so groß als man es haben kan / herab; dann laß man aus demselbigen Stück wiederum zwey oder drey Theile nach der Länge haue; löse oder ziehe selbigen mit einem Messer die obere zähe Haut ab / lege diese Stücke in einen Essig / und lasse sie darin rinnen / so lang man will / drey / vier bis in sechs Tage weilen; wann man sie nun in die Pasteten einschlagen soll / werden sie zuvor auf beyden Seiten gespicket / und in einer Brat - Pfannen / gleich wie eine Kalbs - Keule oder Schlegel zuvor etwas abgetrocknet; sie sollen aber am besten