

## **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

seyn/ wann man selbige ein klein wenig abschneiden oder abschneiden/ und dann aber wieder erkalten läset: wann sie nun also erkaltet / werden sie auch / gleich wie der zuvor beschriebene kälberne Schlegel gewürset / und allerdings auf dieselbige Art und Weise mit Limonen und Butter in die Pasteten eingeschlagen: man kan sie auch mit einem Gehäck oder ohne dasselbige zusammen richten/ auch den Teig / nach selbst eigenen Verlangen formiren; und wann die Pasteten gebachen/ die schon daselbst beschriebene Brüh darüber machen.

### † 30. Eine Brisilln Pasteten/ auf andere Art.

**D**ie Brisilln sind am besten / wann sie nur vier und zwanzig Stunden zuvor im Essig gelegen/ gespicket/ und mit gehöriger Gewürz versehen werden: dann schläget man sie in eine runde formirte Pasteten/ und versiehet sie mit einer Brüh/ wie selbige Num. 1. und 2. gelehret worden/ woselbst man sich Berichtes erholen/ und so dann diese und andere dergleichen Fleisch-Pasteten darnach aufrichten/ und zusammen machen kan.

### 31. Eine Kindfleisch-Pasteten.

**A**ls Kindfleisch/ als etwan einen Kiemen oder ander fleischich-tes Stuck/ kan man auch ganz auf diese Weise/ wie das Wildpret in eine Pasteten schlagen/ indem es gleichfalls zuvor eingebeyset/ auf einem Rost / oder in einem Ofen/ ehe man es einschläget/ ein wenig abgetrocknet / gespicket / und ferner mit Gewürz und Citronen belegt/ und eingeschlagen werden muß: Ist das Fleisch nicht lang eingebeyset gewesen / so kan man der Pasteten eben auch zwei Brühen geben/ wie allen andern schwarzen Pasteten; als nemlich: die erste mit Essig und Wein/ und die andere mit dem gerösteten Wehl angemachet/ ist es aber lang gebeyset/ verbleibet es nur bey der einfachen.