

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

† 32. Eine Rindsleisch-Pasteten/ auf
andere Art.

NU einer Rindsleisch-Pasteten/ muß ein Schalen-Stück ge-
nommen / und das Fette alles davon geschritten werden / die-
ses fleischchicke Stück wird alsdann einen Tag oder viere / im
Essig gebeizet / und der Teig dazu also angemacht: Nimm zu einem
Diethäufflein / oder den achten Theil eines Mezzens/ Mehl/nur ein
und ein halben Vierding oder zwölff Loth Schmals/ und ein Ey;
mache mit dem südenden Wasser den Teig ferner an/ als wie den er-
beschriebenen / außer daß nur etwas weniger Schmals dazu kommt;
dann dieser Teig muß stark seyn/ und das obgemeldete Fleisch/ ehe sol-
ches eingeschlagen wird / auch auf einem Rost oder im Ofen abge-
trocknet/ und gespicket werden/ aber nicht so viel/ als etwan sonst ein
Wildpret oder ander Fleisch: salze und pfeffere es/ streue dergleichen
Gewürz auf den ausgewälcherien Boden/ lege etliche Lorbeer-Blät-
lein / und dann das Fleisch darauf/ und bestreue es nochmal mit Ge-
würz-Negelein/ etwas von Muscat-Nüssen/ wie auch ein paar Hand-
voll geriebenen Rocken-Brod / und klein - geschnittenen Citronen-
Schelffen/ lege oben Citronen-Plätze/ Lorbeer-Blätlein/ und nur ein
wenig/ungefähr drei Plätzlein Butter darauf; dann lege diese Pasto-
ten/ weil sie lang steht/ darß nicht fett seyn: alsdann kan die Pasto-
ten ferner wie die andern verfertiget werden; doch darß man ihr nur
eine Brühe geben/ und wann sie eine Stund im Ofen gestanden/hie-
drey Achtel-Maas / nemlich halb Essig und halb Wein anmachen
solches durch ein Triechterlein hinein güssen/ und dann die Pasteten
gar abbachen lassen: diese Pasteten muß viert-halbe/ oder auch wohl
vier Stunden bachen/ und zu vier Pfund Fleischlein paar Diethäuf-
lein Mehl genommen werden, *

33. Ein

* Diese Pasteten kan man stehen lassen/ bis sie ganz erkaltet ist/ und woh-
acht Tage davon essen / jedoch aber auch gleich also warm verspeisen.