

## **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

Forelln oder Aal: die Hecht und Karpffen schuppet man / aber den Aal wird die Haut nicht herab gezogen / sondern nur der Kopff und Schwanz abgeschnitten; alsdann schneidet man ihn zu Stücken / diese werden so sie ausgedert / mit ein wenig Sals abgerieben und ausgewaschen: den Hecht kan man in Stücke zerschneiden als wie den Aal / oder aber nach Gefallen ganz lassen: wann er ganz bleibt / pfezet man oben auf den Rücken etliche Schnitte hinein zu thun / damit man ihn besser auf der Tafel zerschneiden möge / doch muß er / wie alle andere Fische / so in eine Pasteten geschlagen werden sollen / ohne den einigen Karpffen / wann er eine schwarze Brüß bekommen (so wohl zu merken) wann er aufgemacht worden / reinlich ausgewaschen werden.

### †. 35. Eine Aal-Pasteten.

**M**an der Teig / wie oben gemeldet / zusammen gearbeitet ist / wälchert solchen etwas länglich zu einem Boden aus / legt etliche Lorbeer-Blätter darauf / bestreuet sie mit Pfeffer / Sals und Ingber; leget dann von dem Aal nach der Länge / allezeit zwey Stück neben einander / auch darauf; streuet ein paar Hand voll geriebenes weißes Brod / gute Gewürz / als Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und klein-geschnittene Citronen-Schelfen darüber / zieret ihn mit Citronen- und Limonien-Pläßen / und schneidet Butter daran / wie bey denen andern Pasteten / verfertiget sie all dings / wie bekandt / bieget sie aber / wann sie schon zugeschlagen / ein wenig in die Krümme; gebt ihr wann sie eine Stund im Ofen gestanden und gebachen / ein halb Seidlem Brüß / aus halb Essig und Wein stehend / und lasset sie ferner abbachen. Ein dergleichen Aal-Pasteten hat wohl zwey Stunden zubachen / wann sie groß ist / oder so klein was klein wäre / sieben viertel Stund. \*

\* Man kan auch nur etliche kleine Stücklein Zimmet / und etwas von Rosmarin dazu hinein thun.