

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

36. Eine Aal-Pasteten/ auf andere Art.

Alslich wird der Aal aufgemachet / und in Stücke zerschnitt
 ten/ als wann man ihn blau süden wolte / und mit Cardamos
 men/ Muscablüh / und ein wenig Pfeffer gewürzet ; indessen
 machet man einen Pasteten: Teig an/ wälchert ihn aus/ formiret den
 Boden zu der Pasteten/ wie man sie selbstn / rund oder etwas schmal
 und ablänglich verlanget; dann werden die Stücke nach einander dar
 auf/ und auf dieselbige Butter und Citronen: Pläze gezelet: auch
 pfleget man auf den Aal/ wann er eingewürzet ist/ Citronen: Safft
 zu drucken/ und wann er auf den Teig gezelet worden / oben ein we
 nig mit geschnittenen Citronen: Schelffen und Gewürs zu bestreuen;
 dann den Deckel dar auf/ und die Pasteten folgendts fertig zu machen.
 Es wird auch gemeintlich die zuvor beschriebene Brühe / gleich wie
 in die andern Pasteten/ oder aber eine Citronen: Brüh/ so noch besser
 ist/ darüber gemacht / auf diese Weise: Es wird ein weißes Brod
 im Wein gesotten/ dann durchgezwungen/ wohl gewürzet/ Citro
 nen: Safft hinein getrucket/ und klein: geschnittene Citronen: Schel
 fen darein gestreuet ; solches alles läffet man mit einander auffü
 den/ und würfft zuletzt ein gut Stück Butter hinein: wann nun
 die Pasteten fast gar gebachen/ wird die Brüh/ wie in eine andere Pas
 teten/ durch einen Trichter hinein geschüttet: alsdann / gleich wie
 alle andere ein wenig geschüttelt / damit es alles wohl unter einander
 komme/ worauf man sie noch eine kleine Weile in dem Ofen stehen läßt
 set/ so ist sie fertig.

† 37. Eine Hecht-Pasteten.

Die Hechte werden eben auf diese Art / wie die Aal eingeschlas
 sen/ nur daß kleine Lorbeer: Blätter dazu kommen; Gewürs/
 Citronen/ Limonten / weißes Brod und Butter betreffend/
 ist es alles einerley; das fürnehmste aber / daß man die Pasteten nicht
 rund/