

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

Pasteten gemacht werden / gebrauchet ; jedoch auch eine Cappern /
Sardellen und Citronen Brüh darein machen ; auf gleiche Weise /
wie selbige in dem Theil von den Fischen / schon beschriben zu finden ;
und wird selbige / nachdem die Pasteten fertig / nur hinein gegossen :
Will man aber eine Cappern Brüh darüber haben / so werden zu den
Fischen / in den Pasteten / auch ein wenig kleine Cappern mit hin-
ein gethan.

† 39. Eine Forelln. Pasteten.

DU den Forelln wird der bereits bekannte Teig etwas längliche
ausgewälchert / dann auf den Boden Pfeffer / Salz und
Ingber gestreuet / und die Forelln / wann sie / wie bewust / am
Bauch aufgemacht und sauber ausgewaschen seyn / darauf gelegt /
dann wieder Salz / Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / weisses ge-
riebenes Brod / wie auch ein Kochlöffel voll klein gehacktes Peteris-
liu Kraut darauf gestreuet / und die Butter darein geschnitten ; man
darff aber zu dieser Fisch Pasteten keine Citronen und Limonien neh-
men ; jedoch im übrigen selbige ablänglichlich formiren / und also fer-
ner verfertigen / wie die andern bereits beschriebenen. Wann sie eine
Stund im Ofen gestanden / wird ihr ein halb Seidlein Brüh / von
halb Essig und Wein gemacht / gegeben / und lässet man sie alsdann
noch ferner ein paar Stunden bachen.

† 40. Eine Karpffen. Pasteten.

Je Karpffen / wann sie in eine Pasteten eingeschlagen werden
sollen / müssen zuvor geschuppt / und so man selbige ganz
ein schlagen will / am Rücken nur so weit / gegen den Schwanz
zu / aufgemacht werden / als weit sich das Eingeweid erstreckt ; der
Kopff aber wird fällig durchschnitten ; dann kan man den Fisch ein-
wendig zuvor ein wenig mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten
Blüh einwürgen / auch den Boden deß Teiges mit Salz / Pfeffer und
Ing-