

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

Wann er dann in die Pasteten geschlagen werden soll / so brenne zu vörderst auf beeden Seiten ein heisses Schmalz darüber/ lege ihn auf den ausgewälcherten Boden vom Teig / oben darauf aber viel Butter zusamt dem Gewürz/ darinnen er gebeizet worden/ und klein geschnittene Cironen-Schelffen ; mache alsdann die Pasteten zusammen/ setze sie in den Ofen/ und lasse sie ganz langsam vier bis fünf Stunden backen / nach dem nemlich der Fisch klein oder groß ist ; man muß aber alle Stund ein Pfännlein Butter durch ein Trichterlein darein güssen/ dann wird sie also warm/ oder auch/ nach Belieben/ kalt essen.

42. Eine gesaltzene Hecht- Pasteten/ mit sauern Kraut.

Wann der Teig wohl mürb angemachet / wie zu den Hüners Pasteten/ so wälchere den Boden und Deckel aus/ und lege zu erst gebehete / oder im Schmalz schön trocken geröstete Weiz- oder Semmel- Schnitten auf den Boden / zuvor aber süde den eingefalzenen Hecht im Wasser wohl förnicht ab/ und zerblättere ihn schön ; süde oder koche auch ein gutes saures Kraut / wie solches in diesem Buch anderswo zu finden / davon das Register Nachricht geben kan ; es muß aber nicht gar zu suppicht / sondern etwas trocken seyn. Wann nun dieses alles fertig/ und beysammen/ wird das Brod/ wie schon gedacht / zu erst auf den Boden gelegt/ hernach eine Lage Kraut darauf/ alsdann eine andere von dem geblättern Hecht/ dann nochmal eine Lage Brod/ und so fort: also daß man wechselweiß/ eine Lag Kraut und Fisch allezeit auf einander leget ; doch muß man jedesmal auch Butter und gutes Gewürz dazwischen thun / als Pfeffer/ Cardamomen und Muskatblüh/ hernach die Pasteten/ wie gebräuchlich/ ferner verfertigen. Diese Pasteten kan man formen wie man will/ rund länglicht/ vier Eckicht/ oder auch wie ein Herz: wann dann dieselbige fast ganz fertig und gebachen/ kan man ihr noch ein wenig Brüh geben/ und selbige also zusammen machen: brenne ein Stäublein