

## **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

Mehl ein/ güsse ein wenig Fleischbrüh / Wein und Essig/ oder an stat  
der Fleischbrüh nur etwas von der abgeseihten Kraut- Brüh daran/  
würze sie mit Pfeffer und Muscatblüh / thue auch ein wenig Butter  
hinein/ lasse sie süden. und güsse die Brüh schön südend in die Pasteten  
schwinde sie auf dem Blech nur ein klein wenig/ laß alsdann noch ein  
Weile im Ofen stehen/ und trags also bald zu Tisch. \*

### † 43. Eine Stockfisch- Pasteten.

**D**er Stockfisch/nach dem er gebust und gewässert worden/ wird  
nur ein wenig und zwar im Wasser abgekocht oder abgeseiht/  
dann nimmt man die Gräte davon heraus/ wälchert aus dem  
zuvor angemachten Pasteten-Teig einen runden Boden/bestreichet ihn  
mit Salz und Ingber/ legt den Fisch darauf/ und würzet denselben  
ebenfalls mit Salz/ Ingber und Muscatnüssen / leget Butter dar  
auf/ schlägt die Pasteten zu / und verfertigt sie auf die zuvor beschrie  
bene schon bekandte Art: wann sie dann eine Stund im Ofen ge  
standen / machet man diese Brüh zusammen / und güßet sie darin  
man rechnet aber zu einem grossen halben Stockfisch ein halb Maß  
lein oder halbe Maas derselben / und bestehet aus einem dritten Theil  
Fleischbrüh / und zwey Dritt- theil des jenigen Wassers / darinn der  
Stockfisch das erstemal abgekocht worden; dann wird die Pasteten  
ferner abgekocht / wozu gemeiniglich anderthalb Stunden erforder  
t werden.

### 44. Eine Schuncken- oder Hamen- Pasteten.

**M**an der Schuncken oder Hamen auf die bekandte / und  
\* So es beliebt/ kan man/an statt des gesaltzenen Hechtes/ auch wol eines  
frischen dazu nehmen / selbtgen schön körnigt in einem Salzwasser abkochen  
und zerblättern / auch das Brod / so man will/ auf dem Boden einwendig  
ganz davon lassen/ und die Pasteten ohne dasselbe verfertigen: oder aber  
tenam Boden/nur aufs wenigste eine einzige Lage Brod machen/ damit das  
Kraut nicht so bald, den Boden durch weiche.