

## **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

derswo in diesem Buch zu findende Art / wohl wech abgestoßen worden / Ist man ihm die Haut ab / streuet Pfeffer auf das Fette / belege es mit Salbey-Blättern / und beschweret den Schuncken mit einem Stein oder Gewicht / daß er wohl zusammen gepresset wird : wann man ihn nun deß andern Tags einschlagen will / machet man einen aufe mürbe Teig an / (dañ der Schuncken ist bereits gestoßen) walchert ihn aus / und bestreuet den Boden mit geriebenen Brod / leget den Schuncken darauf / jedoch ohne die Schwarzen und Salbey / welches beedes man zuvor hinweg nimmt / an deren statt bestreuet man den Boden mit Schuncken mit Muscaten-Blüh und Cardamomen / belege ihn mit Citronen-Pläßen und Sardelln / schneidet ein wenig Butter darauß / und verfertiget die Pasteten wie gebräuchlich / bestreicht sie mit Eiern / und lasset sie schnell backen : indessen machet eine gute Sardelln-Brüh zusammen / und nehmet derselben ungefahr zu einer solchen Pasteten anderthalb Duzent / lasset selbige wohl wässern / und im schlechten Wein absüden / zwinget sie dann durch / thut Zucker und Gewürz dazu / und so es beliebt / brennet ein klein wenig Wehl daran / drückt Citronen-Safft und dergleichen klein-geschnitten Schellen darein / glüset die Brüh in die Pasteten / und lasset sie eine halbe Stund in allem backen.

#### 45. Eine Schuncken-Pasteten / auf andere Art.

**M**äffere den Schuncken 24. Stunden lang / schneide das Schwarze an der innern Seite davon / ziehe ihm die Schwarte oben ab / und haue das untere lange Bein davon hinweg / mache einen festen Teig an / walchere den Boden eines guten Daumens dick aus / damit er nicht durchweiche / belege denselben ein wenig mit Butter / Lorbeer- und Salbey-Blättern / lege den Schuncken darauf / würze denselben mit gestoßenen Pfeffer und Muscaten-Blüh / bestreue ihn mit ganzen Gewürz-Nezelein / und lasset sie geschmitz