

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

oder achtel Pfund Butter darauf; wiewol man auch lauter Butter nehmen kan; wüsst ein Händlein voll Salz dazu/ schlage ein Ei daran/ und röhre es mit südenden Wasser ferner unker einander/ wie bey den andern Teigen gleich anfangs beschrieben: wann nun solche zusammen gewürcket/ muß man ihn ein wenig ligen oder ruhen lassen und alsdann eine Pastete daraus versetzen/ wie die erst gleich vor hergehends beschriebene Pastete.*

† 48. Kleine Pastetelein.

SU den kleinen Pastetelein/ kan man den Teig eben auch annehmen/ wie zu denen grossen gleich erst beschriebenen Pasteten:
Es wird nemlich zu einem Diethäuslein Mehl/ ein halb Pfund Schmalz/ ein Händlein voll Salz/ und ein einiges Ei genommen alles mit südenden Wasser angemacht/ und zusammen gearbeitet/ wann dann dieser Teig ein wenig geruhet hat/ kan man kleine Pastetelein daraus machen/ so groß man selber will; zu erst aber runde Pläslein auswälchern/ und rings herum den Teig mit der Hand drey Finger breit in die Höhe ausspicken/ dann ein Gehäck darein füllen/dessen Beschreibung man bey der Num. 3. beschriebenen Pasteten nachschlagen kan: Wann nun die Pastetelein mit dem Gehäck als gefüllt sind/ kan man ein Limonien-Pläslein/ zusammen ein wenig Butter darauf legen/ den Teig einwendig mit einem Ei oder heissen Wasser/ rings herum/ bestreichen/ Decklein und kleine Schloßlein darauf machen; ein- oder zweymal mit einem zerklöppfsten Ei bestrichen

* Etliche zerstossen die Krebs-Schalen klein/ rösten sie in Butter/ gießen Wasser daran/ lassen ein wenig zusammen sünden/ damit es schön roth werde und zwängens dann durch: dieses durchgezwängene lassen sie mit einer süden Brüh wiederum sünden/ und machen damit den Teig an; doch kan man auch/ so es beliebt/ gleich anfangs eine Fleischbrüh/ an statt des Wassers nehmen: Auch ist zu erinnert/ daß wann die Schalen auf diese Weise in Butter geröstet werden/ man der andern Butter zum Teig etwas weniger vonnöthen habe.