

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

streichen / und in einem Ofen eine halbe Stund lang backen lassen: es muß aber der Ofen / zuvor recht erhitzt seyn / und wann man solche hinein schiebt / das Feuer bey einer gleichen Hitze erhalten werden / welches allezeit bey allen Pasteten zu beobachten.

† 49. Kleine Pastetlein / auf andere Art.

Die kleine Pastetlein kan man auch von dem mürben Teig / welcher mit Kern und Butter angemacht wird / und Num. 4. beschrieben zu finden / machen; man muß aber selbige in kleine kupfferne Schärtlein richten / und alsdann entweder vorbemeidtes Gehäck / oder auch Briese / Morgeln und Krebse darein füllen; welche aber zuvor also zugerichtet werden müssen / wie bey der Ollapotrid-Pasteten bereits gelehret worden: man muß aber zuvörderst die Schärtlein wohl mit Butter schmieren / dann von dem ausgewälcherten Teig / so viel man etwan dazu vonnöthen hat / in die Schärtlein hinein legen / und selbigen den Schärtlein gleich machen: alsdann das Gehäck / oder aber die Briese / Morgeln und Krebse darein füllen / oben mit Butter belegen / und Gewürz darauf streuen / mit Deckeln bedecken / und ferner verfertigen wie die andern Pastetlein; alsdann zusamt denen Schärtlein auf einem Blech im Ofen setzen / und auch eine halbe Stund backen lassen; wann man sie zu Tische trägt / wird ein wenig heisse gute Fleisch / oder auch / so man will / durchgezwungene Krebs-Brüh / von den gestoffenen Krebs-Schalen zusammen gemacht / und also süßend hinein gegossen.

50. Andere kleine Pastetlein / so bald zu machen.

Der Teig wird mit Mehl und süßenden Wasser angemacht / in das süßende Wasser aber ein guter Brocken Schmalz
M m ij oder