

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 Butter geworffen; dann rühret man das Mehl damit an / salzet es auch/ und nimmet nach Belieben ein Ey dazu: nach dem wircket und arbeitert man den Teig zusammen / und wälchert denselben etwas dinn aus; dann werden runde Pläslein daraus geschnitten. Oder man nimmet ein gemeines Trinct-Gläslein/ auf einem Fußsteln stehend / und drucket den Teig damit ab/ so werden die Pläslein in einer Runde und Grösse: indessen wird ein Gebäck / Num. 3. beschriben/ angemacht/ und auf jedem Plas/ so an statt des Bodens dienen vertheilet/ selbiger alsdann mit einem zerklöpfften Eyerdottern bestrichen/ und mit einem andern dergleichen Plas zu zedect; leglich rings her um artlich zusammen gemacht/ verzwicket/ und aus einem Schmalz heraus gebachen.

51. Noch andere kleine Pastetlein.

Machet drey guter-Hand voll des schönsten Mehls/ und einen Viering oder Viertel Pfund Butter/ machet in der Mitte des Mehls ein Grublein/ schlaget zwey Eyerdotterlein darinn / und schneidet den Butter wohl dinn hinein / salzet das Mehl nach Gutduncken/ und wircket alles wohl darunter; alsdann feuchtet es mit ungefehr ein paar Eyerchalen/ oder halben Glas voll Wasser/ damit man den Teig recht und noch besser zusammen wircken könne/ doch muß absonderlich in acht genommen werden/ daß man nicht lang mit umzehe / weil sonst dieser Teig gar zähe wird / hierzu aber schön lind bleiben muß: dabey dann nochwendig zu erinnern/ daß er nicht in der Wärme/ sondern weit besser an einem kühlen Ort machet lasse. Wann nun der Teig beyammen/ wälchert man einen Plas aus / ungefehr in der Dicken eines Messer-Rucken; dann drehet man mit einem dazu gehörigen runden Pasteten-Holz/ wie Pläslein nach einander heraus oder aber man nimmet aus Mangel desselben nur von einem Papier die grösse / und schneidet sie mit einem Messer aus dem Teig; die Decklein werden eben so gemacht/ doch müssen sie dazu etwas kleiner seyn / und absonderlich diese Pastetlein nicht alle