

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

dottern und ein wenig Wasser / salze und arbeite ihn ab / wie zu denen Butter-Pastetlein/darnach nime man halb ein Pfund Marck/ ein halb Pfund Mandeln/die Mandeln werden mit ein wenig frischen Wasser ganz klein abgestossen / darnach nimmte man eine zwey Pfennig Semmel / weicht sie im Kern / dann wird diese eingeweichte Semmel zusamt den Mandeln und Marck unter einander wohl zustossen / zusammen in einen Napf gethan / vier ganze Eyer und sieben Dotterlein daran geschlagen / nach Belieben gezeckert / und der Teig in die mit Butter geschmierete Schärellein geleet / und die Füll hinein gethan / es werden aber keine Decklein darauf gemachet / sondern nur eine Stund lang im Ofen abgebacken.

† 58. Pastetlein mit Krafft = Zeug/ oder süßer Brüh.

Nehmet ein viertel Pfund Butter/ lassets zergehen/ rühret drei ganze Eyer / acht Loth durch-geseibten Zucker / und schönes Mehl darein/ so viel dazu vonnöthen/wircket daraus einen Teig zusammen/ und wälchert ihn aus / formiret ihn rund / herb/weiß/ oder viereckicht/nach Gefallen/ setzet sie auf/ oder schläget sie über/ wie ihr wollet/und machet dann diese Füll darein : Nehmet gröblich-abgestossene Mandeln/würfflich-geschnittenen Citronat/ Citronen und eingemachte Pomeranzen-Schelfen/wie auch Zimmet/Zucker/Muskatblüh und Cardamomen/ mischt alles wohl durch einander / und setzets mit einem süßen Wein an/füllets dann in die Pastetlein/beleget sie oben mit Citronat/oder besteckts mit ausgeschlagenen Citronen und Pomeranzen-Bögen / macht artliche Decklein darauf/ bezwicket und bestreicht sie dann mit einem ganz zerklöpfften Ey/und lasset es geschwind abbacken.*

59. Eyer
* Wann man will/ kan man es auch mit Johannes-Beerlein / Prinellin oder Quitten füllen/und zu unterm die oben-beschriebene süße Füll/ das andere aber darauflegen; doch müssen die Johannes-Beere also frisch darein geleet/ die Prinellen aber zuvor im Wein/und die Quitten im Zucker und Wein etwas weich gesotten werden. Sollte es ausser der Zeit seyn/das man solche nicht frisch haben könnte/ kan man sie eingemacht nehmen/ und oben darauf vom Teig ein Krönlein setzen/damit sie denen Pastetlein desto ähnlicher seyen.