

## **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

## † 59. Spanische Pasteten.

**N**imm ein gutes Mehl/zehen Eyerdottern/ein klein wenig But-  
ter/und etwas wenigß Wasser und Salz/mache den Teig an/  
und aus demselbigen zwölff Stücklein/eines so groß als das  
andere; dann wälchere diese zwölff Stücklein alle gar dinn und  
rund; nimm ferner schön frisches schweineenes Schmalß / oder eine  
Butter/bestreiche damit die ausgewälcherte zwölff Blätter / und lege  
dieselbige alle auf einander/nimm das Walcher-Holz / und wälchere  
vom neuen ein schönes breites Blat daraus / so ist der Teig gemacht :  
Nach diesem nimm Aepffel/schähle und schneide Plätze daraus/setze ein  
Schmalß über das Feuer/ und bache die Aepffel heraus/ hacke solche  
klein/thue Zucker/ Zimmet und kleine Weinbeerlein daran; lege solche  
ganz glatt auf den Teig/ schlage das Blat herüber / schneide das un-  
gleiche mit einem Messer hinweg/ und lasse sie im Ofenlein bachen.]

## † 60. Eine Butter-Schlangen.

**M**ann man aus dem Num. 3. oder auch folgenden Butter-Teig  
eine Butter-Schlange machen und bachen will / muß  
man den Teig ganz in die Länge an einem Stück / und einer  
starcken Spannen breit/ auswalchern; das Gehäck dazu wird also  
gemacht: Erstlich werden abgezogene Mandeln gröblich/und ein Ei-  
tronat würfflich geschnitten / ein wenig geriebenes weißes Brod im  
Schmalß wohl trocken geröstet/ und über einem Kohlfeuer/das es ein  
wenig erwarme/ darunter gemischt: alsdann Zucker/Zimmet/ Car-  
damomen und Muscaten-Blöh darein gerühret/ und mit Rosen-was-  
ser angefeuchtet: Nun diese Füll oder dieses Gehäck wird auf den aus-  
gewälcherten Teig/ so lang er ist / ausgereitet und vertheilet; zuvörs  
derst aber der Teig also geschnitten/ daß er vornen her etwas dicker /  
und zu End ein wenig schmaler oder zugespitzter seye; auch muß zuvor  
selbiger/ an dem Gehäck/ mit einem zerklöpfften Ey bestrichen / die

N n ij Helffte