

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

In gleichen über-brüete gedörrte oder frische Morgeln/ klein-geschnittene Artischocken-Kerne und frische Erbsen oder Spargel darzu/ lasse in einem Häfelein eine gute Rind-Suppen süden/ die nicht versalzen ist/ brenne ein wenig Mehl darein/ würze sie mit Pfeffer/ Muscatblü/ und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen/ lasse süden/ und güsse es über die oben-beschriebene Sachen in einen stollichten Hufen/ lasse alles zusammen nochmal süden/ daß es ein guten Geschmack bekommet/ seihe hernach die Brüß herab/ hebs auf/ und lasse die obbesagte Stücke erkühlen; hernach nimm den Teig/ überwirde ihn noch ein wenig/ und wälchere denselben/ daß er ungefehr zwey gute Messer-Rücken dick seye/ formiere ihn in die Wännlein/ welche vorher mit Butter geschmieret/ lege die oben-beschriebene Sachen unter einander hinein/ würze es/ lege etliche Schnittlein Butter darauf/ güsse ein paar Löffel voll von der Brüß/ worinnen die obige Sachen gekochet haben/ daran/ daß sie ein wenig safftig bleiben; mache einen glatten Deckel darüber/ bestreichs mit einem zerklöpfften Ey/ setze sie in die Dorten-Vfaßen/ laß drey viertel Stundē lang gemacht backen/ nim sie aus den küpffernen Wännlein heraus/ legs in eine Schüssel/ laß indessen die abgegossene Brüß mit einem guten Stück Butter wieder auffüden/ mache oben in den Deckel ein kleines Löchlein/ güsse durch ein Trichterlein etliche Löffel voll Brüß hinein/ trage sie gleich auf/ dieweil sie warm seyn. *

† 53. Kleine Krebs-Pastetelein/ zu machen.

Machet einen guten Theil Krebse/ schählet sie/ und machts davon ein Gehäck zusammen auf folgende Art: Hacket die

* Man kan zu diesen Pastetelein einen Teig nehmen/ welchen man auch so gar einen blätterigen Butter-Teig/ da man sonst Doreen damit zu machen pfleget. Auch kan man/ wie in eine Ollapotrid-Pasteten Hühner darein füllen/ oder auch eine Gehäck vom Kalbfleisch/ nach eigenem Belieben.