

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

bige klein/röstet ein wenig Eyer-Brod im Butter / und rühret es unter
 die gehackten Krebse: wem es beliebt / der kan auch ein wenig iri-
 sches Marck mit darunter hacken: würzet es mit Cardamomen
 und Muscatblüß / oder auch einer Muscatnuß / stoffet die Krebs-
 Schalen / samt etlichen ganzen Krebsen / klein / und röstets wohl im
 Butter / wie bereits bey den grossen Pasteten gelehret worden: als
 dann güsset auch gar ein wenig Fleischbrüh oder Wasser / oder
 halb Brüh und Wasser daran / lasset die gerösteten Schalen ein wenig
 süden / biß sie eine schöne rothe Brüh geben / zwingets durch / und
 machet von einem schönen Mehl / mit dieser Krebs- Brüh / ein
 Teiglein an / welches lehn und lind ist / wozu man auch ein gut
 Theil Butter nehmen / und entweder mit den Krebs- Schalen süden /
 oder aber in das Mehl schneiden / und mit dieser Brüh den Teig
 ferner anmachen kan; es werden aber auch ein oder zwey Eyerdot-
 terlein / gleich zu erst / mit unter das Mehl gerühret: wann nun der
 Teig also beyammen / so wälchert man ihn hübsch aus / und formi-
 ret selbigen in artliche kuppferne Schärlein / sie seyen gleich ablangliche
 oder rund / schmieret aber dieselbe zuvor wohl mit Butter / und füllt
 hernach das Krebs- Gehäck hinein; von der Krebs- Brüh aber das
 von der Teig zusammen gemacht wird / muß man sehen daß ein wenig
 übrig bleibe / damit man auf das Gehäck in alle Pastetlein / wann sie
 eingefüllt worden / ein wenig güssen könne / damit sie auch einwendig
 schön roth und safftig werden; dann aus Ermanglung dieser rothen
 Brüh / müste man sonst ein wenig Fleischbrüh nehmen: nachmals
 kan man sie rings herum in etwas mit Eyern bestreichen / die Decke-
 lein darauf machen / an den Rand artlich bezwicken; und alsdann ge-
 schwind heraus bachen.

† 54. Noch andere Krebs- Pastetlein.

MAn nimmt zehen oder zwölff lebendige Krebse / thut zuvor bey
 der Nasen das Bittere heraus / zerstößet sie in einem Weßsel
 klein / und zwingets hernach mit einer kalten Fleischbrüh
 durch