

## **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

davon Pastetlein auf / fülle sie mit Krebs-Gehäck / oder ganz ausge-  
schälten Krebsen ; streue ein wenig klein ; zerschnittene Citronen-  
Schelfen darein/mache Deckel/wie bey den vorigen / darüber/ lege Pas-  
tier auf ein Blech/ setze hernach die Pasteten darauf/ und lasse sie schön  
schnell eine viertel Stund lang bachen.

### 56. Krebs-Pastetlein / noch auf andere Weise.

**M**achet einen Teig an/ wie zu den Pastolen / und setzet das  
von Pastetlein auf / so groß ihr selbstn wollet ; füllet eine  
Füll darein von gehackten Krebsen oder Briesen / oder aber  
von Krebsen und Briesen unter einander ; Ingleichen auch / welches  
fast noch besser / von Krebsen/ Morgeln und Artischocken-Kernen zu-  
sammen gehacket ; würzet es mit gutem Gewürz/ und feuchtet es mit  
ein wenig Fleischbrüh an/ leget ein Stücklein Butter darauf/machet  
Decklein über die Pastetlein / und bachtet sie schön hell aus einem  
Schmaltz ; zuvor aber stoffet die Schalen/ von denen Krebsen / auf  
das kleinste/röstet ebenfalls solche im Butter / so wird dieselbige ganz  
roth davon/ und zwinget dann durch ; Oder man kans auf diese Weis-  
semachen : Die Krebs-Schalen werden / wie schon gedacht worden/  
im Butter geröstet/ hernach ein wenig Wasser oder Fleischbrüh daran  
gegossen/ wohl gesotten / und alsdann durchgezwungen / so geben  
sie auch eine schöne rothe Brüh : wann nun die Pastetlein gebachen/  
und wohl heiß seyn/ muß man sie geschwind durch diese rothe But-  
ter / oder obermeldete roth-gefärbte Brüh ziehen / so werden sie schön  
roth und gut seyn.

### 57. Warck - Pastetlein zu bachen.

**I**mm ein Pfund Mehl / ein Pfund Butter / drey Eyer  
N n  
dos