

oder aber in das Mehl schneiden / und mit dieser Brüß den Teig  
 ferner anmachen kan; es werden aber auch ein oder zwey Eyerdöt-  
 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 kúpfferne Schärtlein / sie seyen gleich ablanglich  
 oder rund / schmiert aber dieselbe zuvor wohl mit Butter / und füllt  
 hernach das Krebs-Gehäck hinein; von der Krebs-Brüß aber das  
 von der Teig zusamm gemacht wird / muß man sehen daß ein wenig  
 übrig bleibt / damit man auf das Gehäck in alle Pastetlein / wann sie  
 eingefüllt worden / ein wenig giessen könne / damit sie auch einwendig  
 schön roth und safftig werden; dann aus ermanglung dieser rothen  
 Brüß / müste man sonst ein wenig Fleischbrüß nehmen; nachmals  
 kan man sie rings herum in etwas mit Eiern bestreichen / die Decke-  
 lein darauf machen / rings herum artlich bezwicken; und alsdann ge-  
 schwind heraus bachen.

† 49. Noch andere Krebs-Pastetlein.

**M**An nimmt zehen oder zwölff lebendige Krebse / thut zuvor bey  
 der Nasen das Bittere heraus / zerstöset sie in einem Mörselein  
 flein / und zwingts hernach mit einer kalten Fleischbrüß  
 durch einen Seiher; dann läset man die Brüß siedend werden / thut  
 ein wenig Butter dazu hinein / und macht den Teig damit an; in  
 welchen entweder drey Dötterlein und ein ganzes Ey / oder zwey  
 Dötterlein und zwey ganze Eyer / geschlagen werden: Selbigen for-  
 miret man nachmal in Schärtlein / und füllt gemeiniglich ein Krebs-  
 Gehäck / oder zuvor abgessottene ganz ausgeschälte Krebse hinein;  
 würzt sie mit scharffen Gewürk / thut ein wenig Butter hinein /  
 gießt etwas von obiger / oder nur gemeiner Fleischbrüß dazu / und ver-  
 fertiget sie / wie die bereits beschriebene.