

† 50. Krebs = Pastetlein / auf andere Art.

Nimm ein Pfund Krebse / schneide selbigen lebendig die Nasen
herab / daß das Bittere heraus komme / und stosse sie alsdann /
legß in eine Pfanne oder stollichten Hasen ; gieß einen Kern
oder süßen Nam daran / und laß sie sieden / biß die Milch schön roth
wird : alsdann zwings durch / weich eine Semmel in den Kern /
druck sie wohl aus / daß man sie kneten kan / wircke etwas von
Butter und Mehl darein / daß der Teig nur ein klein wenig bey-
sammen bleibe / laß eine weil auf einem Bret im Keller stehen / damit
er etwas steiff werde / schneid kleine Pläslein daraus / und setze davon
Pastetlein auf / fülle sie mit Krebs = Gehäck / oder ganz ausgeschälten
Krebsen ; streue ein wenig klein = zerschnittene Citronen = Schelffen
darein / mache Deckel / wie bey den vorigen / darüber / lege Papier auf
ein Blech / setze hernach die Pastetlein darauf / und laß schön schnell
bey einer viertel Stund backen.

51. Krebs = Pastetlein / noch auf an- dere Weise.

Machet einen Teig an / wie zu den Nastiolen / und setz davon Pas-
tetlein auf / so groß ihr selbstn wollet ; füllet eine Füll dar-
ein von gehackten Krebsen oder Briesen / oder aber von Krebs-
sen und Briesen unter einander ; Ingleichen auch / welches fast noch
besser / von Krebsen / Morgeln und Artischocken = Kernen zusammen
gehackt ; würck es mit guten Gewürß / und feuchtets mit ein wenig
Fleischbrüh an / legt ein Stücklein Butter darauf / macht Deckelein
über die Pastetlein / und backt sie schön hell aus einem Schmalß ;
zuvor aber stoffet die Schalen / von denen Krebsen / auf das kleinste /
örstet ebenfalls solche im Butter / so wird dieselbige ganz roth davon /
und zwings dann durch ; Oder man kans auf diese Weiß machen :
Die Krebs = Schalen werden / wie schon gedacht worden / im Butter
geröstet /