

## **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

salze es geschmack, fülle die Eyerfleckeln, und rolle sie zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, gib Rahm darein, salze es geschmack, lege die Würsteln darein, lasse es aufkochen, wie bewußt, so sind sie fertig.

### Krebsbecherln.

Nimm soviel gekochte Krebschweife als du brauchst, und zerhacke sie klein, sodann stoße die Krebschalen, und mache eine Krebsbutter daraus, seihe sie ab und drücke sie durch ein leinenes Tuch und laß sie auskühlen; dann nimm 3 Loth Semmeln oder wie viel du brauchst, reibe die Rinden davon weg und weiche sie in Milch, hernach treibe die Krebsbutter ab, drücke die in der Milch geweichten Semmeln gut aus, und gib sie in die abgetriebene Krebsbutter, dann die Krebschweiferln, sodann nimm ein Ey und einen Eyerdotter darein, salze es geschmack, und zertreibe es recht gut untereinander ab, hernach schmiere die Krebsbecherln mit Butter und bröfle sie gut aus, fülle sie halbvoll mit den Zertriebenen, und gib sie in den Backofen, und backe sie geschwind und gut, dann schicke sie zur Tafel. Wenn du willst, so kannst du noch eine Schüssel mit Butter schmieren, und ein wenig Rahm darein thun, und ein wenig aufkochen lassen, sodann lege die gebackenen Krebsbecherln in die Schüssel, und gib sie zur Tafel.

### Dhsenangen.

Schmiere eine Schüssel mit Butter, dann reibe von einer Semmel die Rinde ab, und schneide Schnittkradeln daraus, und nimm die Schmollen davon weg, sodann nimm Schmalz und pfarze sie lichtbraun; alsdann gieße Rahm in die Schüssel und salze es geschmack, und