

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

treibe sie ab, schneide die Krebscheeren und Schweiferln mit einem Wiegmesser zusammen; ist ferner die Butter abgetrieben, so drücke die geweichten Semmeln gut aus, und verrühre es gut zusammen; dann schlage 4 Eyer, eines nach dem andern hinein, thue die gehackten Scheeren und Schweiferln darzu, und verrühre es noch ein wenig; hernach salze es geschmack, schmiere die Wandeln, und bröste sie aus, gib endlich den Faisch darein, und backe es. Auch kann man es zuckern, wenn man will.

Dieselben noch auf andere Art.

Mache einen Krebstopfen, weiche eine Kreuzer-Semmel in die Milch, reibe die Rinde herunter, mache von 3 Eyern ein Eingerührtes, löse die Krebschweiferln aus, drücke die Semmel darauf, hacke dieses alles untereinander, treibe hernach ein Stückel Butter ab, gib den Faisch darein, schlage 2 ganze Eyer und 4 Dötter darein, gib den Topfen hinein, auf die legt salze und zuckere ihn, bis du glaubst, daß er süß genug ist, schmiere die Wandeln mit Schmalz, bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle den Topfen hinein, und backe ihn, so sind sie fertig. Auf solche Art kannst du auch die Krebsbecherln machen, nur nimmst du unten einen mürben Teig, damit es ausrinnen kann.

Krebs = Pastete.

Nimm 3 Viertel Butter, und mache wie bewußt eine Krebsbutter daraus, schneide die ausgelösten Scheeren und Schweiferln zusammen, weiche dann eine 2 Kreuzer-Semmel, deren Rinde du zuvor abgerieben