

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

ab, thue gestoßenen Zucker und Limoniegerych, hernach die Gerste hinein, und schlage 3 Dötter, 4 ganze Eyer, eines nach dem andern darzu, schmiere und brösle den Model, gib das Abgetriebene darein, und laß es lichtbraun backen; wenn du es anrichtest, so stürze es heraus, und zuckere es.

Krebsmeridon.

Siede Krebsen in Salzwasser und Rümml, nimm sie dann, wenn sie gesotten sind, heraus, und löse sie aus, hacke das Krebsenfleisch auf einem Teller zusammen, die Krebschalen stoße im Mörser mit Butter, (je feiner du sie stoßest, desto rother wird die Butter) und fahre so fort, gib das Gestoßene in eine Reine, und setze es auf die Gluth, laß es ein wenig kochen; dann seihe es ab, und laß es in einem Weidling auskühlen, hernach thue in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln in abgetriebene Butter, und verrühre es gut; dann gib die gehackten Krebsen und gestoßenen Zucker darein, schlage Eyer daran, und verrühre es abermals gut, nun thue das Abgetriebene in einen geschmierten und gebröselten Model, und backe es lichtbraun; endlich, wenn es gebacken ist, stürze es heraus, und besäe es mit Zucker.

Krebsstrudel.

Nimm Krebsbutter, treibe sie ab, und thue in der Milch geweichte und wohl ausgedrückte Semmeln hinein, hernach gib gehackte Krebsen darzu; schlage Eyer daran und zuckere es, nun mache einen Strudelteig wie bewußt, ziehe ihn aus, streiche das Abgetriebene auf