

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

Pfefferkörner, 20 Gewürznelken und 20 Muskatwurzeln, binde die Flasche zu, stelle sie an die Sonne und lasse es 14 Tage stehen; man muß aber jeden Tag die Flasche einmal ausschütteln. Seihe den Essig durch ein Tuch, siede ihn noch einmal, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Flaschen und stöpsle sie sehr gut zu.

7. Krebsbutter.

Stoße die Schalen von 12 Krebsen sammt 1 Bier-
ting Butter fein zusammen, gib es dann in ein Kasserol
und koche es auf der Glut unter beständigem Rühren, so
daß der Butter roth wird. Dann gib in einen Weidling
kaltes Wasser und seihe die Butter durch ein Tuch oder
Sieb darein. Das übrige läßt sich auch mit Milch aufsie-
den und als Krebsmilch gebrauchen. Es ist zu bemerken,
daß man die Butter nicht zu heiß abkochen darf, weil sie
sonst braun wird, statt roth. Braucht man sie zum Auf-
rühren, so ist darauf zu sehen, daß man sie nicht zu lange
rührt, weil dann ihre Farbe schwächer wird. Ueberhaupt
müssen alle Krebspeisen auch im Backen langsam behan-
delt werden, sonst verlieren sie das Rothe.

8. Künstliche Hausenblase.

Reinige einige Pfund Schweinshaut ganz vom Fett,
wasche sie im Wasser recht gut aus, gib in einen Topf
kaltes Wasser und stelle darin die Haut zum Feuer. Wenn
es siedet, nimm die Haut heraus und schabe sie mit dem
Messerrücken gut ab, wasche sie wieder im kalten Wasser
und wiederhole dieß so lange, bis auf dem Wasser kein
Fett mehr zu sehen ist. Gib die so abgeputzte Haut in einen
Topf, recht viel kaltes Wasser darauf und laß sie 9 Stun-