

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

16. Eine andere Krebs- Suppe / mit Milch und Mandeln.

SErstosse eine Hand voll Mandel / mit ein wenig Milch / wol
klein / zwinge selbige alsdann durch / indessen zerstoffe etliche
ohne Salz abgekochene Krebse / und zwinge sie ebenfalls mit
obbesagter Mandel-Milch durch : wann man will / kan man die Krebs-
se auch in der Milch auffkochen / durchzwingen / und dann noch einen
Ball aufthun lassen ; zuvor aber muß man würffliche geschnittenes
weisses Brod in Schmalz rösten / und nachdeme man ein Stück But-
ter in vorbesagte Milch geworffen / gar wenig und gelinde aufstrudeln
lassen / und dann zu Tisch tragen.

17. Noch eine andere Krebs- Suppe / mit ge- stürzt- und verlohrenen Eiern / und gefüllten Krebs-Nasen.

SUdet zuvörderst Krebse auf die jedermann bekante / allge-
meine Art / schället selbige aus und hacket sie klein / alsdann
bereitet die gestürzte Eier auf diejenige Weise / wie sie bald-
hernach bey der Suppe mit gestürzten Eiern beschrieben
werden : vermengen dann das / so von den geöffneten Eiern an Weiß-
sen und Dottern heraus gelauffen / mit Semmelmehl / und denen ge-
schälten und gehackten Krebsen / würzets / und füllet mit dieser Füll so
wol die ledige Krebs- Nasen / als auch halb zerschnittene Eierschalen
voll an / legt selbige in einen eisernen Faum oder Schaum-Löffel / hal-
tet ihn in heisses Schmalz / und bachtets also heraus ; inzwischen röstet
oder bähret Semmel oder Wecken / schnitten / legt sie in die Schüs-
sel / und dann auf dieselbige / die gefüllt- und gebachene Krebs- Nasen /
jedesmal eines um das andere abwechsel-Weiß ; zuletzt richtet die zu-
vor beschriebene Krebs- Suppe darüber.