

## **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

hacke sie wohl klein/ reibe ein Semmel-Mehl/ röste es zusamt dem zuvor  
 gebackten Meyen-Kraut und Zwiebeln im Schmalz; schütte es dann  
 in ein Näpfflein oder Schüsslein/ würfe es / schlage ein paar Eyer  
 daran / und rühre es alles wohl unter einander/ thue noch ein Stück  
 Butter darein: nimm alsdann den gewürzten Stockfisch / drucke  
 das Wasser wohl heraus / und fülle die Füll dafelbst hinein / wo du  
 die Gräte heraus gethan hast; binde ihn hierauf mit einem Bindfaden  
 zu/ lege lange Späne oder Schleissen in eine Brat-Pfannen/ und den  
 Stockfisch oben darauf / brenne oder treiffe auf beyden Seiten ein  
 heißes Schmalz darüber / wende ihn ein- oder zweymal um/ und lasse  
 ihn also in einem Bach-Defelein/ oder auf einem Rost/ oder auch in  
 einer Fisch-Neisten/ nach Belieben/ braten.

## 235. Krebse zu süden.

**W**aschet die Krebse/ thut sie in eine Pfanne oder stollichten Has-  
 sen/ werffe Salz/ Pfeffer und Kümmel darein/ güsse Wasser  
 daran/ und lass sie also zugedeckt so lang süden/ biß sich die  
 Schalen schön heraus lösen: oder man kan auch/ wann sie halb gesot-  
 ten seyn / ein Gläslein Wein daran güssen / damit sie / wie etliche  
 davor halten/ wohl geschmackter werden sollen; wann sie nun genug  
 gesott. n haben/ güsse das Wasser wieder davon/ und seihet es wohl  
 ab; haltet dann die Pfannen mit den Krebsen nochmal über das Feu-  
 er/ und schwinget sie herum / so werden sie schön trocken/ schüttets her-  
 nach auf ein sauber Tuch/ und trocknet sie noch besser ab; leget sie als  
 dann in eine Schüssel rund herum/ daß die Scheeren auf den Rand  
 der Schüssel zu ligen kommen; streuet Petersilien-Kraut darauf/ de-  
 cket sie mit einer Schüssel zu/ und bestreuet zuvor den Rand mit Pef-  
 fer/ Salz und Ingber.

Ff

236. Ges

\* Wann man die gesottene Krebse schön glänzend haben will / so würffe  
 man/ nachdem das Wasser von dem Krebsen abgeseihet worden/ ein kleines  
 Stücklein Butter darein/ und schwinget selbiges in der Pfannen herum; oder  
 aber man güsse/ an statt der Butter/ ein wenig Del daran/ davon sie absonder-  
 lich über aus wohl-geschmack und gut werden sollen.