

## **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

tuffeln in die Schüssel geleet / von der Aустern-Brüh / samt ein wenig Wein / daran gegossen / Citronen-Safft darein gedruket / in der Schüssel alles zusammen bey einer Viertel-Stund lang aufgefotten / und lezlich / wann man es gleich jeko zu Tisch tragen will / mit würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen übestreuet / und der Rand der Schüssel mit ausgehackten Citronen-Pläzen beleet und ausgezieret.

Es ist aber fast besser / wann man die Tartuffeln zu erst süden läset / und dann die Aустern erst an- und hinein leget / damit sie nicht zu hart werden.

Solte man aber die Tartuffeln nicht haben können / kan man sich der Schwammen / so man Brätlinge nennet / bedienen / selbige reinlich waschen / zu kleinen dinnen Pläzen schneiden / in ein wenig Del rösten / und samt dem Del in einem Tiegel aufbehalten / welche wol ein viertel Jahr und länger gut bleiben / und so dann / an statt der Tartuffeln, gebrauchen.

#### 4. Ein Krebs-Strudel.

**S**chäle gefottene Krebse aus / hacke selbige / zusamt ein wenig Rind- oder Ochsen-Marcz wohl klein ; mische nicht gar so viel geröstetes Eyerbrod / als des Gehäckes ist / darunter / und würbe es nach Belieben : schlag auch ein oder mehr Eyerdötterlein daran / nach dem des Gehäckten viel oder wenig ist / und rühre es damit an ; rühre auch Eyerweiß / unter ein Mehl / false und wircke es zu einem Teig / walchere selbigen recht dinn aus / und zwar wie dinner / je besser ; überschmiere den Teig mit einer zerlassenen Butter / und selbige wiederum mit einem Milchram / oder dicken sauern Ram / ganz dinn ; dann lege das Gehäck oben zimlich dick darauf ; walchere dann den Teig länglicht wie eine Wurst / lege ihn also rund herum in eine Schüssel / güsse ein Seidlein Kern oder süßen Ram darein / lasse es eine Stund lang süden / und trage es dann zu Tisch.

#### 5. Ein Krebs-Strudel / auf andere Art.

**L**asset ein Wasser wohl warm werden / und ein wenig Schmalz darin