

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

diese Füll ganz lehn an / streichet sie dann auf einen Teig / und machet es allerdings / wie die andere Krebs-Strudel / so Num. 4. und 5. so wol dem Teig als die Art belangend / bereits beschrieben worden.

7. Ein Krebs-Strudel / noch auf eine andere Art.

Nehmet einen Reis fein dick in einer Milch / übersüdet Krebse / schället / hacket / und mischet sie mit ein wenig Semmelmehl unter den gekochten Reis / schlaget zwey Eyerdötterlein daran / streuet Cardamomen und Muscaten-Blüh darein ; stoffet auch die übergebliebene Schalen von denen gekochten Krebsen / röstet sie in Butter / zwinget es durch einen Seiher / und mischet diese durchgezrungene schöne rothe Butter unter die Füll / streichet dann selbige auf den in vorigen angezeigten Teig ; leget selbigen entweder zusammen geschlagen wie eine Wurst / oder in Stücke zerschnitten / in die Schüssel / thut etwas von obiger Krebs-Butter / so ihr zuruck behalten / dazu hinein / gisset ein wenig süßen Kam oder Fleischbrüh dazu / und lasset es mit einander süden.

8. Strudel von einer Kalb-oder Lamms-Lungen / ingleichen auch einem Niern.

Man kan auch / so es beliebig / auf eben dergleichen Art einen Strudel von einer Kalb-oder Lamms-Lunge / ingleichen auch von einem Niern machen ; und wird fürnemlich der Niern / so wol als die Lunge / und mit derselben etwas Kalb-Rind-oder Lamms-Fett / so bey den Niern nicht nöthig ist / klein gehacket / Semmel-Mehl darunter gemischet / etwas von oberer Milch oder Kern dazu gegossen / zweyen Eyerdöttern daran geschlagen / mit Pfeffer und Muscaten-Blüh gewürzet / auch klein gehacktes Petersilien-Kraut darunter gerühret / alsdann ein Teig auf vorbeschriebene Art

E c c c

zusam