

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

II. Ein Krebs-Euter / auf andere Art.

Schneidet an lebendigen Krebsen die Nasen herab / nehmet das Bittere und Unreine heraus / ziehet auch die schwarze Ader oder Gedärm bey dem Schwanz aus / und lasset also die Krebse ein wenig erfrocknen / stoffet sie dann also ungesotten / in einem Mörsel / auf das kleinste ; zerklöpffet ferner acht Eyer / güßet zu einem Pfund Krebs ein Seidlein oder halbe Maas Kern daran / mischet die zerstoffene Krebse auch dazu / rühret alles wohl durch einander / daß die Krafft von denen Krebsen recht heraus komme / zwinget es dann durch einen Seih / und zuckert das Durchgeseihete nach Belieben : schmieret ferner ein Pfännlein mit Butter / güßet das Durchgezungene darein / lasset es süden / biß es wie ein Eyerkaß oder Käß / Milch zusammen gehet / und wohl lind bleibet ; güßet es dann in einen Seih / und lasset es eine weile / oder auch über Nacht / im Keller stehen / schneidet nachmal eines kleinen Fingers dicke Stücklein daraus / besprizet sie ganz dinn mit Mehl / und bachtet solche aus einem Schmalz schön gelb heraus / leget sie in eine Schüssel / güßet einen südenden Malvasier darüber / decket es mit einer andern Schüssel zu / lasset es auf einer Kohlen oder Glut ein wenig auffüden / und güßet etwas braunen Negelein oder Gras Blumen-Safft daran / so wird die Brüh schön roth : Wann ihr es dann auferagen wollet / streuet flarzugestoffene Zimmet darauf / und besteket es mit längliche-geschnittezen Pistacien-Nüßlein oder Mandeln.

12. Ein Krebs-Dorten.

Nimm die ausgeschälte Krebs-Scheeren und Schwänze / zerhacke sie klein / weich eine Brosam von einem weissen Brod in Milch / Kern oder süßen Kam / und rühre sie unter die zerhackten Krebse ; hacke auch ein Kinds-Marck / und ein wenig Petersilien-Kraut / darunter / wärze es mit Pfeffer / Muscat blüß / Cardamomen / schlage zwey oder drey Eyer daran / hernach nimm das Beste von den Krebs-Schalen / röste es in einer Butter / biß dieselbige ein

Cccc 2

w enig