

## **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

wenig roch wird / zwinge es durch ein Tuch / und rühr es an das zusam- gemachte Gehäck ; hernach schmiere eine Schüssel mit Butter / und schütte das Gehäck darein ; zwinge dann auch die andere Butter / mit den übrigen gerösteten Krebs- Schalen gar durch ein Tuch / und güsse noch ein wenig darauf / setze die Schüssel auf eine Kohlen / lege ein Dorten- Blech / oder eiserne Stürzen / auf die Schüssel / und oben Kohlen darauf / lasse es also ungefehr eine halbe Stund backen ; doch muß es nicht eher / als eine halbe Stund vor dem Essen / auf die Kohlen gesetzt werden / damit man es gleich warm auf den Tisch tragen könne.

### 13. Ein Krebs- Dörtlein zu machen / auf andere Art.

**S**üdet ein gut Theil Krebse / so nicht gar klein sind / im Wasser und Sals ab / schählet sie aus / nehmet die Halslein samt den Scheeren heraus / hacket sie gar klein ; hernach treibet ein viertel Pfund Butter bey einer halben Stund wohl ab / schlaget drey Eyer / und zwar eines um das andere / und einen einigen Dottern daran / streuet Pfeffer / Ingber / Muscatblüh / ein wenig Muscatnuß und Cardamomen darein / dann rühret die gehackten Krebse auch wohl unter die Butter / und schmieret eine Schüssel ebenfalls mit Butter / schütet das abgerührte Gehäck darein / setzet es auf eine Kohlen / legt ein Dorten- Blech oder Stürzen darauf / und bachtet es ab / wie vor gedacht.

### 14. Ein Krebs- Dorten / auf eine noch andere Art.

**M**an nehme die eine helffte Krebse / und die andere Briese oder Drüse / und zwar jene die Krebse müssen bereits gekotten und ausgeschählet / diese aber geschippfet / und die Drossel oder die Luft Röhre davon hinweg geschnitten seyn ; dann hacket man beides die Krebse und Briese / zusamt ein wenig Rind oder Ochsen- March / wohl klein / thue solches in ein Napfflein / schlage ungefehr zwey oder auch