

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

auch mehr Eyer daran / nach deme man des Gebäckes wenig oder viel anzumachen beliebet; würke es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / und feuchte es mit ein wenig Wein an; dann schmiere man eine zinnerne Schüssel mit Butter / güsse das angemachte Gebäck und etwas Fleischbrüh daran / setze sie auf eine Glut oder Kohlfener / decke es mit einer andern Schüssel zu / und lasse es also süden. Wann es beliebet, kan man solches / ehe es aufgetragen wird / mit Mandeln oder Pistacien-Nüßlein bestecken.

15. Gefüllte Krebse.

Nehmet schöne grosse Krebse / südet sie im Salzwasser ab / wie man insgemein pflegt; wann sie nun gesotten / abgeseihet / und ein wenig erkaltet sind / so schneidet die Füße und Nasen / wie auch die Schalen von dem Schwännglein hinweg / die Scheeren aber müssen an dem Krebs gelassen / und die Schalen doch davon abgelöst werden / so viel es seyn kan; nehmet den Magen / oder das Bittere / wie auch neben das unsaubere von dem Geripp fleißig heraus: Indessen schälet ein gut Theil kleine abgesottene Krebse aus / und hacket das Beste davon gar klein; röstet ein weißes geriebenes Semmelmehl oder Eyerbrod / welches noch besser ist / in Butter / und rühret es unter die gehackten Krebse: Wer will / kan auch ein wenig gehackt Petersilien-Kraut in Butter rösten / und selbiges zugleich mit darunter rühren: dann schlaget Eyer daran / und machet die Füll damit zusammen / würzet sie mit Muscatblüh oder Muscatnuß / Cardamomen und ein wenig Pfeffer / füllet diese Füll in die besagter massen zugerichteten Krebse / und formet es artlich / als wann die Schale oder die Nase wieder darauf gesetzt wärer / schwinget dann die Krebse ein wenig in Mehl / und bachtet sie aus einem Schmalz in einer Pfannen; leget sie denn in eine Schüssel fein ordentlich / daß die Scheeren herauswärts kommen / und machet diese Krebs-Brüh darüber: Nehmet das Säußerste von der Schalen / dieser zugerichteten Krebse / stoffet sie gar klein / thut solches in ein Häfelein / güsse eine gute Fleischbrüh daran / und lasset es wohl süden; zwinget es durch / werffet oder schneidet