

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

ein gut Theil Butter / Pläglein weiß / auf die gefüllten Krebse in die Schüssel / und gisset diese durchgezwungene Krebs-Brüh daran / würze sie mit Cardamomen und Muscatblüh / setzet dann die Schüssel auf die Kohlen / und decket sie mit einer andern Schüssel zu / lasset es also mit einander ein wenig auffüden / und traget es zu Tisch.

16. Gefüllte Krebse / auf andere Art.

Südet die Krebse ab / wie oben gedacht / und schählet sie aus / thut die Nase und Schalen herab / daß sie schön ganz bleiben; dann hacket das Beste von denen ausgeschälten Krebsen gar klein / und ein wenig rein gewaschenes Petersilien-Kraut besonders / röstet es ein wenig mit geriebenen Semmel-Mehl oder Ewer-Brod im Butter; welches man auch an statt des Röstens / in einem süßen Nam oder Kern weichen / unter die gehackte Krebse / samt dem Petersilien-Kraut rühren und ferner würzen kan / wie die obgedachte vorhergehende Füll: Indessen puget und reiniget die Schalen oder Krebs-Nasen sauber aus / und füllet diese Füll ein wenig erhöhet dar ein; wer will / kan auch ausgeschälte Krebs-Schwänglein zuer in die Schalen legen / doch also / daß sie etwas vor der Schalen vorgehen und gesehen werden / dann wird die Füll / wie oben gedacht / darauf gefüllet: Oder man kan auch zwo Krebs-Nasen zusammen stecken / und die Füll erhöhet darauf füllen; bachtet dann solche aus einer Pfannen im Schmals / und traget sie entweder also trocken zu Tisch; oder machet eine Butter- oder Krebs-Brüh wie die vorige / auch wol eine süße Brüh mit Wein / Zucker und Trisanet / nach Belieben / darüber.

17. Gefüllte Krebse / noch auf eine andere Art.

Wann die Krebse gesotten sind / schählet sie aus / thut das Beste davon / und hacket es gar klein / hacket auch abgezogene Mandeln besonders / mischet Semmel- / Mehl darinn