

## **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

ter / schlaget Eyer daran / oder weichet an statt des Semmel-Mehls ein wenig Brod in Kern oder süßen Ram / zuckert und würzet es nach Belieben füllet es dann auf die im vorhergehenden beschriebene Weise in die Krebs-Schalen / bachtet es auch aus einem Schmalz schön heraus / und traget es also trocken auf ; oder machet eine Brüh darüber / mit Malvasier oder andern guten Wein ; wer will / kan Zucker und Zissanet darauf streuen : Oder man kan auch ein wenig Saurach / oder Wein-Gegelein / Saffe / jedoch ganz zulegt / darunter güssen / daß sie davon schön roch werde : Wann ihr es nun anrichten wollet / leget das Gefülte über sich / besteket es mit Pistacien-Nußlein oder geschnitzen Mandeln / und streuet würffliche / geschnittene Citronen-Schelfen darauf.

### 18. Gebachene Krebse.

**N**imm die Krebse und süde sie ab / wie gebräuchlich ; ziehe dann die Schalen herab / schneide die Füße davon / und thue das Bittere heraus ; wer will / kan die Scheeren daran lassen / die Schalen aber auf das schönste ablösen / damit alles an einander bleibe ; oder man kan auch die Scheeren davon abnehmen / und besonders ausschälen / nach eigenen Gefallen. Hernach mach einen Teig an von schönen Mehl und Wein / salze ihn ein klein wenig / ziehe die ausgeschälte Krebse durch den Teig / und bache sie aus einem Schmalz schön hell heraus ; giebe es also trocken / oder mache eine süße / oder auch eine Krebs-Brüh darüber / nach deinem Gefallen.\*

### 19. Krebse zu süden.

**M**ilch wäschet die Krebse aus einem Wasser / thut selbige in eine Pfanne / güsset Wasser daran / werffet eine gute Hand voll Salz darein / nach dem der Krebse viel oder wenig sind / ingleichen auch Kümmel und Pfeffer / setzet sie geschwind über das Feuer / decke

\* In diesen gebachten Krebsen kan man auch einen andern Teig anmachen / von Mehl / Eyer und ein wenig Kern oder süßen Ram ; oder auch von schönen Mehl und lauter Milchram / welcher Teig aber sehr lang gerühret werden / und der Milchram nicht zu sauer / doch auch nicht zu süß seyn muß. Besiße den dritten Theil, Num, 236.