

## 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

## 20. Krebse auf besondere Manier zu zurichten.

**K**üdet die Krebse auf erst beschriebene Art / löset die Schwänze  
**S**und Scheeren aus / bestreuet sie mit Mehl / lasset sie in einem  
 Pfännlein mit Butter braten / leget selbige gleich so fort in ei-  
 nem stöcklichen Hafen güsset gute Fleischbrüh darüber / würzet  
 sie mit Pfeffer und Muscaten-Blumen / lasset sie auflüden / werffet  
 zuletzt ein Stücklein Butter darein / und richtet sie an.

## 21. Schnecken zu braten.

**N**imm von den größten Schnecken / so viel beliebet / lasse selbige  
**A**uf kochen / löse sie aus / lasse die Schalen oder Häuslein rechte  
 reinigen / schneide die schwarze Haut von denselben und das  
 harte hinweg / alsdann vermische die Schnecken mit geriebner Sem-  
 mel und Gewürz / Negelein / Pfeffer und Sals / thue Schnecken in  
 eine Schalen / und setze diese Schnecken-Schalen alsdann zusamme-  
 den Schnecken auf den Ross / der zu denselben besonders gemacht ist /  
 güss geschmolzene Butter oder Baum-Oel darein / brate sie also auf  
 dem Ross / streue in wehrenden braten geriebene Semmel darüber / und  
 setze ein Häuslein neben das andere auf eine Schüssel / tropfe Citro-  
 nan-Saft darüber / reibe eine Muscat-Nuß darauf / und gib sie als-  
 so warm / sollte es belieben / kan man sie mit Baum-Oel an statt der  
 Butter eben also braten.

## 22. Schnecken gespickt zu braten.

**D**ie Schnecken werden erstecht mit einem süd-heissen Wasser /  
**D**und ja mit keinem kalten übergossen / weil sie sonst gerne aus-  
 zukriechen pflegen ; alsdann zusamt ihren Häuslein so lang  
 gesotten / bis sich die Decklein oben lösen und auspringen wellen eil-  
 che pflegen in dem Sud ein Händlein voll Sals / oder eine Asche / so  
 weht mit Kohlen vermischt ist / darein zu werffen ; in solchem Fall  
 aber muß man die Häuslein nach dem Sud wohl abwaschen / das  
D d d mit