

## **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 ein wenig Semmel-Mehl/ oder Eyer-Brod darunter / schlaget Eyer darein/ so viel vonnöthen: Machet dann einen Teig mit Eyer-Ditterlein/ oder wie den schon beschriebenen Butter-Teig mit Mehl/ Wasser und Butter / und ferner Ravioln daraus/ wie Num. 57. gelehret worden; südet oder bachtet sie wie es gefällig ist: Man darff aber diese Ravioln/ welches wohl zu mercken/in allen nicht länger süden lassen/ als harte Eyer.

### 57. Ravioln von Krebsen.

**S**chählet bereits an ab-gesottenen Krebsen die Schwänke und Scheeren aus/ und hacket solche gar klein; dann reibet ein wenig Eyer-Brod/ röstet es im Butter/ rühret selbiges unter die Krebs-/ würzet sie mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscaten-Blüß/ und schlaget Eyer daran/ so viel derselben hiezu von nöthen/ daß die Füll nicht zu dick auch nicht zu dinn werde: will man sie aber grün haben/ kan man ein wenig gehacktes Petersilien-Kraut/ mit dem Brod in der Butter rösten: Machet dann einen Teig an/ entweder mit Eiern o: der Butter/ und wälchert ihn auf das allerdinneweste aus; verfertigtet also die Ravioln/ wie bereits aus obigen bekant. Nun kan man zwar diese Ravioln auch wie die andern süden; sie sind aber am besten/ wann sie gebachen werden/ und dann machet man eine Krebs-Brüh darüber/ wie selbige bey den gefüllten Krebsen Num. 15. beschrieben worden: Dann leget die Ravioln in eine Schüssel/ schneidet aber zuvor ein gut theil Butter darein/ setzet sie auf eine Kohl-Pfannen / und güsset die Brüh säd-heiß darüber; decket diese Schüssel mit einer andern zu/ und laisset es alles zusammen noch einen Wall thun/ nur daß die Butter nicht lauter/ sondern die Brüh davon wohl dick lichte werde.

### 58. Ravioln von Krebsen / auf andere Art.

**J**e Krebsen werden auf gemeine Art gesotten / hernach ausge-  
schähle