

## **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

schäht / klein gehacket / und von dreyen Eyern zu einem Pfund Krebs / ein gelindes so genanntes Eyer im Schmalz gemacht ; ein wenig Eyer-Brod / Petersilien-Kraut / Muscatblüh / Safran / Cardamomen / alles nach Belieben / unter einander wohl gerühret / und dann / wie sonst der Teig zu Kavioln / angemacht / die Füll hinein geschlagen / und entweder gebachen oder gesotten / wie man will : Nimm dann die Schalen vom Krebsen / stosse selbige klein / thue es in ein Seidenlein Kern oder süßen Kam / laß süden / biß er roth wird ; zwing sie hernach durch ein Tuch / wirff ein gut Stück Butter darein / güsse diese Brüh über die Kavioln in die Schüssel / und laß ein wenig süden.\*

### 59. Süsse Kavioln.

**S**chneidet von einer Semmel die Rinde ab / röset die Brosen / oder das weiche in Butter / güsse Wein daran / daß sie wieder aufqualln / zuckert und gewürzet sie mit gestossner Zimmet / thut gar etwas wenigß Safran daran / wie auch gröblich zerschnittene Mandeln / mischet alles wol durch einander / machet einen linden Teig von Mehl / Eyern und etwas Zucker an / walchert ihn aus / leget diese Füll darauf / überschlaget den Teig / rollet ihn mit einem hiezu gehörigen Rädlein ab / bachtet sie aus Schmalz schön gelb herans / und gebrauchet sie entweder den Rand der Schüssel zu ein und andern Speisen damit zu belegen und aus zu zieren / oder aber güsse die Brüh darinnen / die Semmel Brosen aufgequollen / wiederum darüber / ist ihr zu wenig / güsse noch etwas Wein zu / und lasset die Kavioln darinnen noch einmal auffüden.

### 60. Frickedelln zu machen.

**N**imm Kalbfleisch so viel du verlangest / hacke es hernach klein / thue ein gut Theil würfflicht-geschnittenes Marck samt etwas Sem-

\* Wenn es beliebt / der kan die Krebs-Schalen auch mit der Fleischbrüh durchzwingen / und ferner darinnen süden lassen.