

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

76. Klößlein oder Knötlein von Krebsen.

Nimm der Krebse so viel du wilt / süde sie ab / wie sonst / schäl
 sie die Schwänze und Scheeren heraus / hacke sie klein ; röste
 ein Eyer-Brod in Butter / mische es zusamt ein wenig ungerö-
 rösteten Brod auch darunter / schlage Eyer daran / würze es mit Car-
 damomen und Muscaten-Blüh / rühre es unter einander / formire
 kleine Knötlein daraus / lege sie auch in eine Fleischbrüh / und süde sie
 wie die obigen.

77. Klößlein oder Knötlein von Krebsen/
auf andere Art.

Schället Krebse aus ; indessen weicher die Brosam von einer
 Semmel in ein wenig Fleischbrüh oder gute Milch / drucke sie
 zuvor wohl aus ; dann hacket diese eingeweichte Semmel-Bros-
 samen / samt denen ausgeschälten Krebsen wohl klein / thut es zusamt
 in ein Näpfflein oder Schüssellein / würzet sie mit Pfeffer / Carda-
 men und Muscatblüh / schlaget Eyer daran / und rühret selbige wohl
 unter einander / machet kleine Knötlein daraus / und bacher sie im
 Schmalz ; Indessen machet eine rothe Krebs-Brüh / von durchge-
 zwungenen Krebsen / zusammen / wie selbige schon zum offtern beschrie-
 ben worden / und lasset die Knötlein nur einen Wall darinnen
 thun ; dann richtet es an / und traget sie zu Tisch.

78. Schnecken-Knötlein.

Die Schnecken werden zusamt denen Häuslein / wie gebräuch-
 lich / abgesotten / und fleissig gepust / mit Salz wohl abgerie-
 ben / nachmal schön gewaschen und klein gehackt ; dann röstet
 man ein wenig geriebenes Eyer-Brod / auch / so es belibet / etwas vom
 gehackten Petersilien-Kraut in Butter / und rühret es darunter / wür-
 get