

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

auf aus einem Schmalz schön hell heraus/zichet den Faden wieder herunter/ und schneidet es nach der Länge eines halben Fingers dicke / naßt sie dann also trocken zu Tisch/ und streuet Zucker darauf.

I 36. Gefüllte Semmeln von Krebsen.

Greiter die Semmeln zu/ wie offt gedacht/ schälet abgesottene Krebse aus/ und hacket sie klein; hacket auch ein wenig abgezogene Mandeln darunter/schlaget Eyerdottern daran/ so viel dazu vonnöthen/ röhret auch ein paar Löffel voll süßen Milch darin/ röstet ein wenig geriebene Semmel/ und etwas vom gehackten Petersilien-Kraut/jedoch nach Belieben/ in Butter/ und mischet es alles wohl durch einander/würzet sie mit Pfeffer/ Cardamomen und Muskatblüth/ die ausgeschähte Semmel aber röstet ebenfalls zuvor in Butter/ füllt dann diese Füll hinein/ und machet eine gute Brüh von Erbsen/ oder gestossenen Krebsen-Schalen/ mit guter Gewürz und Butter daran: Oder man kan von etlichen lebendigen Krebsen/ den Magen und Riederlein heraus thun/ die Krebse stossen/ eine gute süße eiert Milch daran güssen/ und fest durch ein Tuch zwingen/ vier Eyerdaten anschlagen/ und wohl mit einander abkloppfen/ die Semmeln auf eine Schüssel legen/dieses durch gezwungene darüber güssen/ und auf einer Platte zudeckt/ süden lassen/ so wird es etwas dick/ wie ein Schäffel Koch: Dann kan man eliche recht gesottene ausgeschähte Krebs-Schwänze nehmen/ und die Semmeln überal damit bestreuen.

I 37. Ein Brosen-Röppf.

Gschneidet von vier grossen Semmeln die Rinden schön dinn herab; weicht hernach die Semmeln einen halben Tag in anderthalb Seidlein oder drey viertel Maas Kern ein: Wann sie nun weich sind/ zerstopft und zerstossen sie mit einem Koch-Löffel wohl/das sie schon glatt wird/ schlaget drey Eyer daran/ zuckert nach Belieben/ röhret alles wohl unter einander; schmiert eine linne