

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

18. Eine Krebs-Sultze.

Süßet eine Semmel vor zwey Pfening in einem halben Seidlein / oder Viertel Maas / Kern / oder süßen Rham / weich en / süßet indessen zwey Pfund Krebse im Wasser ab / salzet selche nur ein klein wenig / schäblet sie aus / und thut die Schwänze und Scheeren besonders / stoffet das Beste von der Nasen zusamt den übrigen Schalen / wie auch / wo man einen Überfluß hat / etliche Schwänzelein und Scheerlein zugleich damit / wol klein; dann so wird die Sultze etwas kräftiger: zwinget die Krebse / Schalen und Semmel / jedes besonders / mit noch einem Seidlein Rham / durch / güßet es zusammen in ein Löfflein / oder Häfelein / klopffet das Weiße von obern Eyern in der durchgezwungenen Milch starck ab / güßet selbige / zusamt der Milch / in eine Schüssel / leget die ausgeschäbte Krebse schön zierlich darein / streuet gute Gewürz darauf / setzet sie / wohl zugedeckt auf Kohlen / lasset selbige auffüden / so wird es gestehen / traget sie dars warm oder kalt zu Tisch / nach Belieben.

19. Eine Krebs-Sultze / auf andere Art.

Süßet ein Pfund / oder nach Belieben / mehr Krebse / im Wasser / oder brühet sie nur allein mit süßendem Wasser an / darmit sie gleich sterben / roth werden / und leichter außzusüß abzuolen sind; schäblet sie aus / stoffet das Beste von den Schalen auf das kleinste / güßet in einem Häfelein Hünner-Brühe / darauf kein Fett ist / daran / thut ein Stücklein eingeweichter Hawlen-Blasen darzu / hänget in einen Bündelein gute Gewürz / als Cardamomen / Zimmet und Muskatnblüß darein / lasset es eine Weile damit süden / zwinget solches dann durch / seihet es durch ein reines Tuch / zerfloppet etliche Eyerdottern / rühret sie mit dieser Krebs-Brühe an / lasset solche ein wenig gefallen / güßet das Lautere in eine Schüssel / leget die ausgeschäbte Krebse darein / lasset sie auf einer Blut- oder Kohl- Pfannen noch