Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

22. Weißer Ambrigl zu machen

1 ℔ Ambrigl werden nicht zu weich gelöst dann auszulesen und zu seyen gesteuden 4 Loth Mandel abzuziehen und zu seyen gesteuden Lemeny Schale gewürz Nagel dann wird 1 ℔ zuker gelöst gemacht dann kommen die Ambrigl hierein Saft gewürz Lebendig aufstehen lassen 3 Eyer dreyer Erster Eyer gewirl bis zu erwart Erst ist dann in Weißer Reis welcher gesiedet und mit oblaten gemacht ist dann in ab hellen ablaßen dann den Reis wol in drey Hafen mit Butter zu übergießen

23 Mangel Weißen

1 ℔ zuker 4 Loth feine Mandel dises mit 5 Butter gewirl das Eier zum Eier Lemeny Schale zitwerch wer will auch zuwißen zuletzt dann Eier und 4 Loth mehl ein Blad mit ein Reis Ein Butter teig das gewirtes darauf ein Butter Ein Butter teig darüber mit Eier gestreichet und zu der Backpfanen und gebaken

Semel Pfeffer 24. gezirete Pfeffer Weißen

1/2 ℔ zuker 1/4 ℔ feine Mandel 1/4 ℔ Butter dises gewirt mit 8 Eyer dotter 2 zelt Pfeffer zuletzt Eier 4 Eier dann Eier Mangsen gebaken mit zu übergießen dann Pfeffer Lauge heiß werden Eier dann mit den Butter gewirt und zu der zuletzt die Mandel semel Eier mit Pfeffer zu übergießen