

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

wieder durch ein Tuch, damit der übrige Saft abläuft. Nun treibe in einen Weidling ein Viertel Butter ab, gib 2 Eyer und 3 Dötter darzu, und verrühre es langsam, auch nimm etwas Zucker darzu; dann gib die grünen Mandeln in das Abgetriebene und verrühre sie mit einer Handvoll Mehl; schmiere hernach die Mandeln mit etwas Butter aus, und fülle selbe halben Theil voll; alsdann laß sie gehen; und backe sie endlich langsam in der Röhre.

Puddin mit allerley Farben.

Treibe einen Viertel Butter ab, weiche eine zwey Kreuzer = Semmel, deren Rinde du zuvor abgerieben haben mußt, in die Milch ein, reibe ferner noch eine Kreuzer = Semmel zu Bröseln, stoße eine Handvoll abgezogene Mandeln, auch 2 bis 3 lebendige Krebsen im Mörser recht fein, und seihe es durch ein Tuch in ein Haferl; hernach gib ein ganzes Ey und 4 Eßlöffelvoll Milch daran, und sprüdele es ab, alsdann gib es in eine Keine, und mache ein Eingerührtes; (jedoch rühre es so langsam um, daß es sich nicht anlegt); wann es nun zu einem Topfen zusammen gelaufen ist; so gib es in ein Famlöffel, und drücke es mit dem Kochlöffel fest zusammen, daß es ein schönes Krebsenteerl wird; aus diesem kannst du verschiedene Formen herauschneiden, nämlich: Mondscheine, Herzen, länglichte Striezel u. a. m., willst du aber ein Spinatenteerl machen, so stoße den Spinat zu einem Saft, drücke ihn durch ein Tuch in eine Keine, schlage ein ganzes Ey daran, thue ein wenig Milch hinzu, und rühre es gut, salze es geschmack, setze es auf die Gluth, laß es zu einem Topfen