

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

die Wandeln mit Butter und brösele sie aus, gib das Abgetriebene darein, backe es in der Röhre, und sind die Wandeln gebacken, so gib sie in eine siedende Fleischsuppe, wo du sie aber abkochen lassen mußt.

Puddin mit allerley Farben.

Treibe einen Viertig Butter ab, weiche eine 2 Kreuzer = Semmel, deren Rinde du zuvor abgerieben haben mußt, in die Milch ein, reibe ferner noch 1 Kreuzersemmel zu Bröseln, stoße eine Handvoll abgezogene Mandeln, auch 2 bis 3 lebendige Krebse im Mörser recht fein, und seihe es durch ein Tuch in ein Häferl; hernach gib ein ganzes Ey und 4 Eßlöffel voll Milch daran, und sprüdele es ab; alsdann gib es in eine Reine, 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 Jamlöffel und drücke es mit dem Kochlöffel fest zusammen; daß es ein schönes Krebsenteerl wird; aus diesem kannst du verschiedene Formen herausschneiden, nämlich: Mondscheinaln, Herzeln, länglichte Striezeln u. a. m., willst du aber ein Spinatenteerl machen, so stoße den Spinat zu einem Saft, drücke ihn durch ein Tuch in eine Reine, 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 zusammengehen, gib es in einen Jamlöffel, laß es auskühlen, und schneide daraus was du willst. Ferner schmierzere einen Model, Kastrol, oder was du sonst hast, lege mit der ausgeschnittenen Zierde den Model