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

Ein Guettes Mandl Hoch zumachen

Man soll von 4. Eyern und einer ohnen Milch die
Eyer zu Schaum reinigen, und der Eyer weisse
zerrinnen, darnach ein Kreutzing Zucker, ein
Mandl ein Geriebnes darunder stossen, auch ein halbe
Gueteling Butter schmelzen in ohner Milch zwoigt
voll zuhaben, und Mis 2. oder 3. Eyern und Zucker ohner
Milch oder Mandl Milch zumachen, in der Pfannen
ein Stauben zeig, in der Schisel ein Zeyhen Butter
zerschen lassen, und den Teig darein Schissen und
und ohne ein Gluet Kohlen zu schwer schon und
wenn man Mandl Milch darzu Meinet, soll man aus
der Mandl Milch ein Kherschig machen und die Butter
nicht dabey treiben zu ist es auch

Ein Guettes Kuttenhoch zumachen

Man soll die Kuttenen in Wasser ein Nacht und 2. Tag
schlagen, darnach 2. oder 3. Eyern rühren, und ein Zeig
Wissen Semel auch zuchen und zerreiben, ein Butter
und ein wenig Schisel zerlassen, den Teig darein
Schissen und auch ein Gluet und ein wenig Butter
darzu, so ist es auch