

## **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

schmack, und verrühre es noch einmal recht gut; dann richte die Wandelmodeln, wie schon bekannt, her, fülle sie etwas mehr wie halbvoll an, und laß sie backen.

### Ausgedünstete Makronen - Nudeln.

Wann Siede 5 Seitel Milch, gib ein Stückchen Butter hinein und laß sie versieden, dann thue ein Pfund Makronen - Nudeln darzu, bedecke es, rühre es öfters auf, damit sich die Nudeln nicht anbrennen, und schöne Narmeln machen, dann laß sie ausdünsten, und gib sie zur Tafel.

### Ausgedünstete Nudeln auf andere Art.

Mache einen geschnittenen Nudelsteig, wie bewust, walche ihn gut Messerrücken dick aus, schneide ihn in lange Streifeln, und schneide gleich dicke und gleich breite gestufte Nudeln, laß dann in einer Reine Butter zergehen, wohin du siedende Milch schütten mußt, hernach gib die Nudeln darein, jedoch so, daß sie mit der Milch gleich sind, und laß sie dünsten; alsdann nimm ein Nudelschäufel, und kehre sie öfters um, daß sie ramlicht werden, (nimm dich aber in Acht, daß du sie nicht zerstückst) dann bestreue sie, wenn sie ausgedünstet haben, mit Zucker und Zimmet. Uebrigens ist zu bemerken, daß eine Nudel von der anderen fallen muß.

### Mandel - Marschallen.

Gib in einen Weidling ein halbes Pfund gestoßnen Zucker, 4 Dötter, Limonie, ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, den Schnee von aufgeklöpften Eyern, und verrühre alles untereinander; sodann nimm 12 Loth