

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

Mehlspeise mit Makronen - Nudeln.

Siede in einer Pfanne eine Halbe Milch, thue 2 Vierting Makronen nudeln darein, und übersiede sie gut; dann lasz sie austühlen, mache einen mürben Butterteig, wie bewußt, walche ihn gut Messerrücken dick aus, lege einen kleinen mit Butter beschmierten Model oder Kastrol damit aus, (du kannst auch einen geschnittenen Nudelsteig dazu verwenden); dann schlage 2 Eyer und 2 Dötter in ein Hafserl, und sprüdle sie mit einem Seitel Rahm ab, dann salze oder zuckere es, wie dir es beliebt; gib hernach die Makronen nudeln ins Kastrol, thue sie mit der Gabel auseinander, gieße einen Rahm darauf, lege dann wieder Nudeln darüber, und fahre so fort; endlich mache einen Deckel von dem übrigen Butterteige darauf, schmiere es in der Höhe mit Eyern und backe es.

Milchrahm - Wandeln.

Nimm 8 Loth Butter, treibe sie recht pflaumig ab, schlage ein ganzes Ey und 5 Dötter darein, nimm ein halb Seitel Milchrahm, 2 Löffelvoll warme Milch, 2 Löffelvoll Germ, 4 Loth Mehl, schlage den Teig ab, und schmiere die Wandeln, lasz sie gehen und backe sie schön, so sind sie fertig.

Nieren - Wandeln.

Nimm die Nieren, wasche sie aus, schneide sie blattlicht zusammen, eben so Zwiebeln und Petersillskräuteln, salze dann die Nieren ein, gib Fett oder Butter in eine Reine, und lasz darin die Nieren anlaufen. Ist sie etwas gebraten und abgekühl, so lege sie auf