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

und die Pfeffer hasel frei oben all heissen stechen
und ein schessel legen, und die dippen darüber heissen
und auf einen Glut bedecken lassen.

## Schmalz Nüdeln zumachen

Man soll ein brechle schmalz in einen hafen thun und die
mit mit schaum Mehl bedecken und ein teig anmachen, denselben
so dünn auszulegen als man will, hernach schneiden man
soll, und von demselben blätlen mit einem Pfeffer radl
4. oder 5. flächt abradlen, alsdann eine zwo schüssel
die selben in ein heiß schmalz werfen, und stechen
nieder, herausschöpfen damit sie mit braun werden
darauf soll man hernach ein Pfeffer eine Muscatnuß
darüber reiben, und die hafen mit schaum heißen
die brechle flächl legen auf ein schüssel
und für den tisch nutzen, darauf ein Butter
Milch und das zu Kraßen mit zwiebel, und Kümel das
sie in Nüdl schöpfen nutzen, und auf einen Butter
ein Lering Pfeffer lassen bis die Pfeffer aufsteigen.

## Die Grossen Kutschenden Nüdeln

Man soll Muscatnuß 4. eyer, ein Pfeffer oder
Mehl und 4. Löffel voll Butter und Kraßen
nutzen, alles zerreiben und mit schaum Mehl ein