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

102. Weyßen Nudel mit Parmesan käs

treib ¼ ℔ Schmalz mit ¼ ℔ Weyßen und ¼ ℔ gerieben Parmesan käs
gut ab klar 4 Eyer dotter und 1 ganz Ey dazu den zieh den
Nudel bey auß welcher mit 1 ganzen Ey und was oben Schmalz
gemacht ist aber Mehl ihn ganz mit Eyer den die fül alle
ihn zusam treib ihn auß beiden seiten zusam bey ihn in
ein Tüchlein das was kalt ihn kochen dann auß ein Brett streu
das er gut ab steht dann auß ein geschmerte Pfann das hoch
auß geschnitt mit käs bestreut und ein wenig butter kochen

103 Pfeterlati Nudel

Milch heiß Nudel Milch zuker wird mit 6 dotter Pfleumig gerührt
zu bey ¼ ℔ Pfeterlati dann 4 Eier den Schmer den dem bey auß
gezogen mit butter aber Schmer den die fill dem butter zu
sam gerührt auß die Pfann anwarb zuker und oben darüber
und Ofen gebacken

104. Weyßen Nudel mit Raum

ein Nüß Weyßen welcher Weyßen ist wird mit ein Nüß Schmalz Saft sam
ab gerieben dem halb dotter halb ganz Eyer etwas Bis dem mehl
darein in der Stern das man es aufmachen kan wie ein grosse
Teig den sie gar dünn auß gewalgt dem geschnitten ein Blatten
geschmert ein Nudeln den andern gelegt und gebacken mit butter
geschmert und Ofen gelb gebacken den oben ob Raum darauß
und auß Ofen kochen den Saft dünnig zur Tafel

105 Zwetzgle Nudel

½ ℔ Schmalz 1 ℔ Zwetzgle Eier ab 3 dotter 3 ganze Eyer Weißwein Raum
mehl wie die Weyßen Nudel oben so gebacken zuckt oben darauß
auß gestreut sind gut