

## **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

**Drenzehnter Abschnitt.****Von verschiedenen Germ-Speisen.****Baumwoll = Nudeln.**

Nimm einen halben Viertel Butter in ein Pfandel, hiezu ein Seitel Milch, und lasse sie mit der Butter aufkochen, dann gib ein wenig Zucker darzu. Wann die Butter versotten hat, so lasse die Milch auskühlen; dann nimm eine Büchse Extra = Mehl in einen Weibling, schlage 4 oder 5 Eyerdotter darein, und sprüde es ab, gib 2 Löffel voll Germ darzu, salze es ein wenig, mache den Teig damit an, und schlage ihn ab, bis sich der Teig von dem Löffel ablöset, dann lasse ihn ein wenig gehen, nimm ihn dann auf das Nudelbrett, wie die bayrischen Nudeln, und lasse ihn wieder ein wenig gehen. Nimm dann Butter in eine Reih, hiezu kalte Milch, einen liegenden Finger hoch, und lege die Nudeln hinein, decke die Reih zu, setze sie auf die Gluth, und lege auch oben auf den Deckel Gluth, backe sie langsam, und wenn du sie anrichtest, bestreue sie mit Zucker, so sind sie fertig.

**Biskoten = Nudeln.**

Nimm schönes Mehl in einen Weibling; dann nimm Obers und gib ein Stückel Butter hinein, auch ein Stü-