

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

Stückel an der Limonie abgeriebenen Zucker darzu, und laß es zusammen absieden. Ist es abgessotten, so nimm es vom Feuer, und kühle es mit einer andern Milch ab; hernach nimm 4 Eyerdötter, schlage sie in die Milch, gib 2 Löffel voll Germ darzu, und mache das Mehl zu einem Teige an, selber darf aber nicht zu linde werden, gib ihn auf ein Nudelbrett, und mache lange Striezeln davon, schneide sie mit dem Messer so, daß eins mit dem andern gleich wird, dann drehe sie mit der Hand in die Runde, und mache sie Fingerlang; dann nimm den Finger in die Mitte und drehe ihn, so daß der Teig in der Mitte, wie eine Biskote, dünn wird, und laß sie gehen; dann nimm eine lange Bratreine, gib ein wenig Butter darein, und laß sie zerschleichen; sind nun die Biskotennudeln gegangen, so lege sie in die Reine, und schmiere sie in der Höhe mit Butter; lege selbe nicht zu nahe zusammen, damit sie in der Form bleiben, dann gib sie in die Röhre, und backe sie schön lichtbraun, aber ja nicht zu fett. Sind sie nun gebacken, so besäe diese mit Zucker und beschmiere sie mit Butter, und gib sie zur Tafel.

Ducaten = Nudeln.

Nimm schönes Mehl in einen Weidling so viel du deren willst, dann nimm ein Stückel Butter in ein messingenes Pfandl und laß sie zerschleichen, gib Milch darzu, und laß es mitsammen laulich werden; hernach gib 3 oder 4 Eyerdötter in die Milch, und sprüde es mitsammen ab; wann du willst, so kannst du ein Stückel Zucker darzu nehmen, willst aber nicht, so mußt du es ein wenig salzen; nun gib 2 oder 3 Löffel voll Germ in die Milch, und gieße alles über das Mehl; mache dann