

## **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

den Teig wie einen Dampf-Nudelteig in der Feste damit an, schlage ihn fein ab, bis daß er Blasen macht; dann laß ihn so lange stehen, bis er aufgeht, hernach nimm ein Nudelbrett, besäe es mit Mehl, mache einen Daumdicke langen Wuzel, und schneide mit einem Messer Fingerhut große Bakeln weg, und mache dieselben mit der Hand rund wie die Nüsse, dann lege sie auf das Brett und laß sie nochmal gehen; nimm nun ein Kastrol, gib Butter darein und laß sie zerschleichen, und nimm wieder in ein Pfandl eine Butter zum Schmieren, hernach gib 2 oder 3 Löffelvoll Mehl in das Kastrol; (damit es nicht anbrennt) und lege die Ducaten-Nudeln hinein; schmiere ein jedes mit Butter, damit sie in der Runde bleiben und von einander lassen; wann das Kastrol voll ausgelegt ist, so schmiere sie in der Höhe auch, und lege wieder welche darauf, und behandle sie ganz wie die vorigen; gib unten und oben Gluth, und laß sie langsam ausbacken; dann, wann sie ausgebacken sind, so nimm eine Gabel, und steche eine nach der andern heraus, und lege sie auf die Schüssel, besäe selbe mit Zucker, und gib sie zur Tafel.

### Erdäpfel = Nudeln.

Nimm Erdäpfel, siede sie, und schäle sie ab, reibe sie dann auf einem Reibeisen auf ein Nudelbrett. Die Erdäpfel müssen gut und so fein gerieben seyn, daß sie keine Bröckel haben. Nun gib sie in einen Weidling, treibe sie mit dem Kochlöffel ab, und salze sie; schlage dann Eyer daran, soviel du zu brauchen glaubst, rühre Mehl darunter, und ein wenig Germ, daß die Erdäpfel wie ein fester Dampf-Nudel-Teig werden, behandle dann