

## **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

daß sie eine schöne Form behalten, und setze sie dann, wenn sie ganz gegangen sind, in die Röhre, und laß sie backen. Sind sie nun ausgebacken, dann bestreue sie mit Zucker, und sie sind fertig.

### Gefüllte Germ = Nudeln.

Schütte eine Büchse Mehl in einen Weibling, und laß in einem Pfandl ein wenig Butter zergehen, schlage 3 Eyerdötter darein, dann nimm eine halbe Maas laulichte Milch, zuckere — oder salze sie (nach Belieben) ebenfalls nimm 2 Löffel voll Germ, mache nun damit den Teig an, walche ihn einen kleinen Fingerdick aus, und stich ihn mit einem Ausstecherl aus. Schmiere nun die Nudeln mit aufgeklopften Eyern inwendig um den Rand, in die Mitte lege Eingefottenes, oder Weinbeeren, oder ausgelöste Zibeben, bedecke mit Teig das Eingefüllte, und lasse die Nudeln gehen. Dann nimm ein Kastrol, gib Butter darein, und ein halb Seitel siedende Milch; wenn nun die Nudeln gegangen sind, so lege sie in die siedende Milch, decke sie gut zu, setze sie auf die Gluth, und laß sie dünsten. Dann sind sie fertig.

### Germ = Nudeln auf eine andere Art.

Gib 2 oder 3 Handvoll Mehl auf ein Nudelbrett, und salze solches ein wenig; dann nimm ein wenig Obers in ein Häferl, und schlage 3 Eyerdötter darein, hiemit mache den Teig an, dann gib 2 Löffel voll Germ hinzu, und mache den Teig damit, so wie einen linden geschnittenen Nudelteig an, walche ihn dann gut Daumdicke aus, stich ihn auf dem Nudelbrette mit einem Ausstecherl aus, und lasse ihn gehen. Nun gib Butter in eine Reine,