

## **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

3 Eßlöffelvoll Germ, und etwas laulichte Milch hinein, und mache ein Dampfel mit einem Kochlöffel an; wenn du siehst, daß dieses gegangen ist, so salze es ein wenig, gib ein ganzes Ey und noch einen Dotter darzu, und schlage den Teig mit laulichter Milch gut ab, jedoch nicht lind, bis sich der Teig vom Kochlöffel ablöset; dann lasse ihn wieder gehen, hernach thue diesen mit einem kleinen Löffel auf ein Nudelbrett, drehe ihn in die Runde, und lasse ihn wieder ein wenig gehen. Gib Butter in eine Keim, laß sie zergehen, und gieße kalte Milch darein, ungefähr so viel, daß sie einen liegenden starken Finger bedecken würde, denn zu viel Milch würde die Nudeln ertränken; nun lege die Nudeln ordentlich hinein, nicht gar zu dicht, und decke die Keim zu; der Deckel muß aber so fest passen, daß kein Dunst heraus kann, daher ist besser, ringsherum einen feuchten Hadern auf den Schluß zu legen. Mache nun ein gähes Feuer, daß die Nudeln schnell zu dünsten anfangen; wenn sie dünsten, dann schüre die Gluth aus der Mitte heraus, daß die Nudeln nur in der Seite herum ausdünsten; wenn du sie im Schmalz dünsten hörst, so sind sie fertig. Statt der ordinären Butter kannst du auch Krebsbutter nehmen; dann kannst du nach Belieben auch, wenn du die Nudeln in die Schüssel gelegt hast, eine abgegossene Milch darzu geben. Lasse hierzu eine Milch sieden, gieße sie mit Eyerdötter ab, zuckere solche, und gib sie in die Schale.

### Bayrische Nudeln mit Krebsbutter.

Nimm nach der Anzahl der Gäste Mehl in einen Weidling, und salze es; gib ein ganzes Ey, nebst 3 Eyer-