

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

dötter in ein Häferl mit laulichter Milch, nimm hierzu 2 oder 3 Löffelvoll Germ, mache so den Teig damit an, und schlage ihn ab, bis er sich vom Löffel löset, lasse ihn dann ein wenig gehen; thue ihn hierauf wie bey den übrigen Nudeln gesagt wurde, auf das Brett, und lasse ihn wieder ein wenig gehen. Nimm nun eine Kein, gib Krebsbutter hinein, hierzu kalte Milch, einen liegenden Fingerhoch, dann lege die Nudeln hinein, decke die Kein zu, und vermache sie mit einem feuchten Tuche, daß kein Dunst herausgehen kann, mache nebst Gluth ein gähes Feuer unter die Kein, daß die Nudeln gäh zu dünsten anfangen; sobald du sie dünsten hörst, schüre die Gluth aus der Mitte heraus, daß sie nicht anbrennen, und lasse sie ausdünsten. Wann du sie anrichtest, so besäe sie mit Zucker; und sie sind fertig.

Geschnittene Nudeln.

Mache, wie dir ohnehin bekannt ist, geschnittene Nudeln, walche sie aus, und schneide sie fein, siede sie im Salzwasser, und wenn sie gesotten sind, so nimm sie heraus; gieße ein wenig Butter darauf, und rühre sie mit einer Gabel, daß sie nicht zusammen kleben. Nun schmiere ein Kastrol mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, dann gib die Nudeln locker hinein. Schlage Eyer in Milch oder Obers, sprüde sie ab, und gieße sie über die Nudeln, salze sie, und richte sie in der Höhe gleich. Lasse sie dann in der Röhre backen, stürze sie, wenn sie ausgebacken sind, aus dem Kastrole, und gib sie auf die Tafel.