

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

15. Tirolerstrudel.

Nimm auf das Nudelbrett ein halbes Pfund Mehl und Salz und brödle es mit $1\frac{1}{2}$ Viertel Butter ab. Sprudle 4 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Schöpflöffelvoll Wein, 2 Löffelvoll Germ mit einander ab und gib es in das Mehl und so viel Obers dazu, daß der Teig wie ein gewöhnlicher Strudelteig weich wird. Mache ihn fein ab, schlage ihn zusammen, wie den Buttermilch und laß ihn an einem warmen Orte ein wenig gehen. Die Fülle dazu mache also: Nimm einen halben Viertel gestosene Mandeln, so viel gestiebten Zucker, ein ganzes Ei und drei Dotter, rühre es gut ab, gib Zitronat, ein wenig Weinbeerl und klein geschnittene Limonienschalen darunter, walke den Teig ganz dünn aus, streiche die Fülle darüber, rolle ihn ganz leicht zusammen, bestreiche ihn aber mit zerlassener Butter, streue Zucker darauf, gib ihn auf ein Tortenplättl oder Model und backe ihn langsam, daß er eine schöne Farbe bekommt.

16. Baumwollnudel.

Nimm ein halbes Pfund Butter, treibe ihn recht flaumig ab, schlage 10 Eierdotter hinein, verrühre jeden gut, thue dazu 2 Löffelvoll gewässerte Germ, ein halbes Seidl süßes Obers und Mehl, so viel als genug ist, damit der Teig zum Auswalken recht ist, salze auch alles dieses nach Bedarf. Dann walke diesen Teig fingerdick aus, lege die ausgemachten Nudeln auf ein Tuch und lasse sie gehen. Dann nimm ein halbes Seidl Obers, 4 Loth Schmalz und lasse es zusammen steden; lege, wenn es stedet, die Nudel hinein, gib oben und unten Blut, doch unten muß die Blut auswendig sein; lasse sie schön saftig dünsten und sie sind fertig.