Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

ab, dann mache eben diesen Teig auf einem Nudelbrett zwanzigergroß aus, lege diese so ausgemachten Nudeln auf ein gut mit Mehl besätes Tuch, bestreue auch die Nudeln oben mit etwas Mehl, decke dann ein Tuch darüber und lasse sie aufgehen. Ferner schmiere ein Kasserol mit Krebsbutter, gieße etwas gesottenes und wieder abgekühltes Obers darein, etwas geschnittene Krebsschweiferl dazu. Wenn dann die Nudeln genug gegangen sind, so lege sie in das Kasserol zu den Krebsschweiferln, schmiere eben die Nudeln oben mit Krebsbutter und gib oben und unten Glut. Backen sich die Nudeln schön semmelfarb, so schmiere sie nochmals mit Krebsbutter, lasse sie eine Viertelstunde backen; sind sie gut ausgebacken, so lege sie auf eine Schüssel, vermische Zimmt mit Zucker, bestreue sie damit, gieße etwas von dem Saft daran, der in dem Kasserol ist und gib sie warm auf die Tafel.

20. Griesnudel.

Nimm eine halbe Maß Milch, siede sie, schütte zwei Handvoll Gries darein, trockne ihn recht gut ab, lasse ihn auskühlen, nimm ein Viertelpfund Butter, rühre ihn ab, schütte den Gries darein, hernach 2 ganze Eier, 2 Dotter und Salz, mache es aus wie Topfennudeln, siede sie in einer halben Maß Obers ab, wie die aufgegangenen Nudeln, gib oben und unten Glut und backe sie, daß sie eine schöne Farbe haben.

21. Biscotennudel.

Nimm 4 Loth Butter und rühre ihn recht flaumig ab, nimm 4 Eierdotter, einen nach dem andern wohl verrührt, einen Löffelvoll Germ, einen Löffelvoll süßen Rahm