

## 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

### 24. Bairische Germnudel.

Wärme ein gutes Pfund feines Mehl in einem Weidling, aber nicht zu stark, gib in ein Häferl einen kleinen Schöpfloffel voll warmes Obers, 2 ganze Eier, 3 Löffelvoll gute abgewässerte Germ, 3 Loth zergangenes Schmalz, sprudle alles untereinander, gib es in das Mehl, salze und mache den Teig damit an, daß er aber nicht zu weich wird, schlage ihn ab, bis er Blättern bekommt, stelle ihn an einen warmen Ort und lasse ihn ein wenig gehen. Steche mit einem blechernen Löffel schön runde Nudeln daraus, lege sie auf einen mit Mehl bestaubten Tränchirteller, stelle es mit einem Tuch zugedeckt an einen warmen Ort und lasse es gehen. Lasse in einem runden Kässerol gliedhoch Milch mit einem Stückel Butter siedend werden, und stelle die Nudeln, wenn sie genug gegangen sind, hinein, besäuere sie ein wenig mit Zucker, gib einen passenden Deckel darauf, daß kein Dünft heraus kann und lasse sie gut dünsten, bis die Milch ganz verdünstet ist. Richte sie auf eine Schüssel und bestaube sie mit Zucker.

### 25. Gebackene Topfennudel.

Treibe einen halben Bierling Butter und einen halben Bierling Schmalz schön flauzig ab, reibe 6 Loth füßen Topfen auf dem Reibeisen, gib ihn zu dem Schmalz und rühre ihr so lange mit dem Schmalz ab, bis er schön flauzig wird, schlage 10 ganze Eier hinein, gib ein Seidl warmes Obers, 8 Löffelvoll gute Germ, Salz und so viel Mehl daran, daß der Teig nicht ganz so fest wie bei den Germnudeln wird, schlage ihn schön klar ab, lasse den Teig die Hälfte gehen, mache die Nudeln halbfingerlang und fingerdick, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes