

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

Dreyzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Germ = Speisen.

Ducaten = Nudeln.

Nimm schönes Mehl in einen Weidling so viel du deren willst, dann nimm ein Stückel Butter in ein messingenes Pfändl und laß sie zerschleichen, gib Milch darzu, und laß es mitsammen laulich werden; hernach gib 3 oder 4 Eyerdotter in die Milch, und sprüdele es mitsammen ab; wann du willst, so kannst du ein Stückl Zucker dazu nehmen; willst aber nicht, so mußt du es ein wenig salzen; nun gib 2 oder 3 Löffel voll Germ in die Milch, und gieße dann alles über das Mehl; mache dann den Teig wie ein Dampf = Nudelteig in der Feste damit an, schlage ihn fein ab bis daß er Bläferl macht; dann laß ihn so lange stehen bis daß er aufgeht, hernach nimm ein Nudlbrett, besäe es mit Mehl, mache einen Daumdiek langen Wuzel, und schneide mit einem Messer Fingerhut große Baseln weg; dann nimm die Hand und mache sie rund wie die Nüsse, und lege sie auf das Bret und laß sie nochmal gehen; nimm dann ein Rastrol, gib Butter darein und laß sie zerschleichen, und nimm wieder in ein Pfändl ein Butter zum Schmieren, hernach gib 2 oder 3 Löffelvoll Mehl