

## **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

Lasse hiezu eine Milch sieden, gieße sie mit Eyer-  
dötter ab, zuckere solche, und gib sie in die Schalle.

### Baumwoll = Nudeln.

Nimm einen halben Viertel Butter in ein  
Pfundl, hiezu ein Seitel Milch, und laße sie mit  
der Butter auffieden, dann gib ein wenig Zucker  
dazu. Wann die Butter versotten hat, so lasse  
die Milch abkühlen; dann nimm eine Büchse Extra-  
Mehl in einen Weidling, schlage 4 oder 5 Eyerdöt-  
ter darein, und sprüde es ab, hiezu gib 2 Löffel  
Germ ein wenig gesalzen, mache den Teig damit  
an, und schlage ihn ab, bis sich der Teig von dem  
Löffel ablöset, dann lasse ihn ein wenig gehen,  
nimm ihn dann auf das Nudelbrett, wie die bay-  
rischen Nudeln, und lasse ihn wieder ein wenig ge-  
hen. Nimm dann Butter in eine Reih, hiezu kalte  
Milch, einen liegenden Finger hoch, und lege  
die Nudeln hinein, decke die Reih zu, setze sie auf  
die Gluth, und lege auch oben auf dem Deckel Gluth,  
backe sie langsam, und wenn du sie anrichtest, be-  
streue sie mit Zucker, so sind sie fertig.

### Bayrische Nudeln mit Krebsbutter.

Nimm nach der Anzahl der Gäste Mehl in ei-  
nen Weidling, und salze es; gib ein ganzes Ey,  
nebst 3 Eyerdötter in ein Hafel mit laulichter  
Milch, nimm hiezu 2 oder 3 Löffelvoll Germ, und  
mache so den Teig damit an, und schlage ihn ab,  
bis er sich vom Löffel löset, laße ihn dann ein we-  
nig gehen, thue ihn hierauf wie bey den übrigen  
Nudeln gesagt wurde, auf das Brett, und laße ihn  
wieder ein wenig gehen. Nimm nun eine Reih,  
gib Krebsbutter hinein, hiezu kalte Milch, einen