

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

Namerln machen, dann richte sie an, und gib sie auf die Tafel.

Dukaten = Nudeln.

Laß ein Stückchen Butter in einer Pfanne zergehen, gib Milch dazu, und laß sie laulich werden. Dann schlage 3 Eyerdotter in die laulichte Milch, 2 Löffel Germ und ein wenig Zucker, und sprüde es ab. Dann gib Mehl in einen Weidling, mache damit den Teig an, wie einen festen Dampfnudel-Teig, und schlage ihn so lang ab, bis er sich vom Löffel löset; nun gib ihn auf das Nudelbrett, walge ihn Fingerdick von einander, und stich dann die Nudel mit einem kleinen Ausstecherl in der Größe eines Kreuzers aus, und laß sie gehen. Hernach nimm ein Rastrol, laß Butter darin zergehen, gib ein wenig Milch dazu, und lege die Nudeln hinein, decke sie gut zu, und lasse sie dünsten. Wann du sie anrichtest, so lege sie mit einem Schäuferl zierlich auf die Schüssel. Wann du Krebsbutter hast: so kannst du diesen statt der andern Butter nehmen.

Kindskoch = Nudeln.

Nimm Mehl in ein Pfandl, und mache ein dickes Kindskoch, gib es auf einen Teller, und laß es auskühlen. Dann treibe ein Stückchen Butter in einem Weidling ab, gib das ausgekühlte Koch darein, und verrühre es; gib Limonieschällerl dazu, und zuckere es ein wenig. Dann nimm 1 Ey und 1 Eyerdotter, und verrühre sie gut in das Koch; mache nun mit 1 Ey einen geschnittenen Nudelsteig an, walge ihn dünn aus, und streiche das Koch darauf, rolle den Teig dann zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, schneide den Strudel zu 2 Fingerhohhe Theile, und gib sie so in die Schüssel,