

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

aus/ thut es in eine Schüssel/ und klar gestossenen und durchgeseibten Zucker dazu/ rühret alles wohl durch einander / wann es zu dick ist/ gisset etwas Rosen-Wasser daran/ daß es werde wie ein Eyer-Brey/ streuet Zucker darauf/ und traget es also kalt zu Tisch.

32. Ein Dotter-; Nus.

Nimm einen Löffel voll schönes Mehls / röste dasselbe im Schmalz / aber nicht braun / und laß es wieder erkühlen; darnach klopffe vier Eyerdottern/ güss eine kalte Fleischbrühe dazu / zwiere das Mehl damit an/ und laß es mit stetem Rühren gemacht auffäden; thue auch Butter darein/ und streue Muscatenblühe darauf.

33. Ein Gader-oder Nudel-Nus

Mache mit schönen Mehl und Eyerdottern / einen Teig an/ und wann du ihn gefalzen hast / wircke und wälgere dünne Pläße daraus ; laß selbige ein wenig ertrocknen ; alsdann würcke sie zusammen / und schneide es/ wie man das lange Kraut schneidet / auf das allerdünneste ; mache indessen eine Fleischbrühe südend/ thue den geschnittenen Teig darein/ und lasse ihn darinnen süden/ darnach seiße die Brühe/ welche melbig seyn wird/ wieder davon/ güss eine frisch-südende Fleischbrüh daran/würbe sie mit Muscatblüh und Cardamomen/thue auch Butter darein/ und richte es an : zulest streue Muscatblähe/ und/ so es beliebt/ geriebenen Käs darauf / dann trags zu Tisch.*

34. Ein Gader-oder Nudel-Nus/ auf andere Art.

Nehmet zwey Eyer und ein schönes Mehl/ machet ein Teiglein an/
 * Wann man von diesem Teig zu viel / und noch übrig hat/ kan man ihn aufdörren / und zu anderer Zeit verkochen,