

Baumwollene Nudeln (Germgebäck)

Moderne Interpretation

Zutaten:

500g Mehl (glatt)
1 Würfel frischer Germ
ca. 200 ml Milch, Butter
2–3 Eier
100g Parmesan und/oder Kräuter
Salz, Zucker

Mehl mit etwas Salz, Eiern und Parmesan und/oder Kräutern (wenn zusätzliche Geschmacksnoten eingearbeitet werden wollen) verrühren. Germ mit einer Prise Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Zur Mehlmischung geben. Teig wenn nötig mit Mehl bzw. Milch auf die richtige Konsistenz bringen. Teig zu dünnen Rollen formen, ca. ½ Std. gehen lassen. Kleine Stücke abschneiden, "Knödel" formen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen (wie Buchteln/Wuchteln bzw. Dampfnudeln) und im Rohr goldgelb backen.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe entstanden.

Transkription

Baum wohlene Nudl zu machen

Nimb ein schenes mehl, salz es nimb 2 ayr / doter, und ein Lablete milch, und 2 Löfl / voll germ. Sprigle es untereinander ab, gieß / in daß mehl, mach ihn nit zu vösst an, gleich daß / er sich Last außmachen. mache nudl drauß eins / halben daumb groß, Laß es wohl gehen, schmirbe / ein pfann oder ein Böckh mit butter, gieß dar= / =iber ab, unten und oben gluert, wann mans an= / richt, kann man noch ein butter driber giesßen, / so seint sye guet. /

Lothar Kolmer, Franziska Kolmer (Transkription): "Baum wohlene Nudl zu machen", in: Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger (1735), Nr. 260, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=baum-wohlene-nudl-zu-machen (29.04.2021).

Informationen zur Quelle

Das Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger aus dem Jahr 1735 enthält 285 Rezepte, wobei viel Fisch verarbeitet wird. Rosina Kumperger stammt aus dem Unterwirt zu Fridolfing, wurde dort 1682 geboren und heiratete dann einen Bäckermeister aus Laufen-Oberndorf. Die Handschrift wurde von Franziska und Lothar Kolmer bearbeitet und die Edition ist im Mandelbaum Verlag erschienen.

Historischer Hintergrund

Bei den Rezepttiteln handelt es sich häufig um Bezeichnungen, die Aufschluss geben zur gewünschten Optik des Gerichts – wie auch in diesem Fall. Die kleinen Brötchen erinnern durch das luftige bzw. fluffige Innere sowie die runde Form an Baumwollkapseln.

Im Original nicht enthalten, aber als zusätzliche Geschmacksnote in der Interpretation eingebaut, sind Parmesan und Kräuter hinzugefügt. Parmesan war ein gern gesehenes Importprodukt und wurde als der beste unter den ausländisch produzierten Käsesorten angesehen.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 700 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.