

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

Der Weigchst Strüdt, zumachen.

Maß man Marbau Daigan, post die ge-
dachte Strüdt in einem Kistl jgts auß, halt
es klein, jenen zu kochen jgts, und zimel
stüß darinn, stiltt man einen ringen auß
einischeln die Drey darau, darinn auch
Löff wird, walte du daig dir auß, und
auf ein großes flach, thu die Strüdt darinn
stoufen, dalech es zu parmen, stroufe
du stüdt mit aye, laß in einem dorch
flaß, mit zu braun, sticht stüß dar-
aus, und rüht auß ein eyel, und auß das
selbe, zu koch, post es auß.

Der Eyer Koß Strüdt zumachen.

Nim ein eyer mess, thu einen dorch
kuller darinn, zu koch, und maß mit aye
dort an, das du ein dorch flach dar auß =