

## **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

zu lassen, die füll sich gemacht mit Butter  
 Der Qualz, Liebesweib, Schlafe ganze  
 für darin, das was man sich essen  
 wird, diesen gewährt es vor, dem gewöhnlich  
 dasjen, das sich lieben ist, Milchram  
 halt, abzugeben, das die Luft gemacht  
 wie die Milchram Bräuteln,

### N. 41. Französische Strüdeln.

Diefe werden gemacht wie die Beugelwe  
 stol Leben ganze flößen und Verdau  
 Milch, man kann auch die füll essen,  
 wie zu den halben Bräuteln, die  
 zu dem ist das Essen,

### N. 42. Kreuter Strüdeln.

Der Teig wird gemacht wie bei dem  
 Rothe Bräuteln, die Luft für füll