

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

he dann Butter in einem Weidling ab, gib das ausgefühlte Koch darein, salze und verrühre es; schlage 2 oder 3 Eyer daran, und verrühre es wieder gut; mache dann einen Strudelteig, ziehe ihn aus, und streiche das Koch schön gleich darauf, rolle ihn zusammen, und gib nun den Strudel in eine mit Butter beschmierte Röhre, und bevor du ihn herausstürzest, löse ihn in der Seite gut ab. Wenn du willst, kannst du während dem backen auch ein wenig Milch hinzugeben.

Gebackenes Hen.

Nimm 3 oder 4 Händevoll Spinat, wasche ihn aus, und stoße ihn fein in dem Mörser, dann drücke den Saft hievon in ein Reindl, gib einen halben Eßlöffelvoll Milch unter den Spinat, und setze ihn auf die Gluth, bis es einen Topfen macht; wann nun der Spinatsaft zusammengegangen ist, so seihe ihn wieder durch ein Tuch ab, nimm ein Paar Handvoll Mehl auf das Nudelbrett, und gib den Spinattopfen hinein, mache eine Höhlung, schlag 1 oder 2 Eyer, so viel du brauchst, hinein, anstatt Salz zuckere das Mehl, und mache den Teig, so wie einen geschnittenen linden Nudelteig an, daß er schön grün wird, walche ihn dann so dünn aus, wie die Nudeln, und schneide ihn auch so wie die Nudeln; wann du ein Eisen hast, so kannst du auch Kleesblätter hievon aussstechen. Nun laß in einem Pfandl Schmalz ein wenig heiß werden, und backe die Nudeln darin, daß sie schön lichtgrün bleiben; dann nimm sie heraus, und seihe das Schmalz hievon ab, daß sie nicht fett werden. Hernach lege sie auf eine Schüssel, und