

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

Kindskoch = Nudeln.

Nimm Mehl in ein Pfandl, und mache ein dickes Kindskoch, gib es auf einen Teller, und laß es auskühlen. Dann treibe ein Stückchen Butter in einen Weidling ab, gib das ausgekühlte Koch darein, und verrühre es; gib Limonieschalen darzu, und zuckere es ein wenig. Dann nimm ein Ey und einen Eyerdotter, und verrühre sie gut in das Koch; mache nun mit einem Ey einen geschnittenen Nudelteig an, walche ihn dünn aus, und streiche das Koch darauf, rolle den Teig dann zusammen, schmiere eine Schüssel mit Butter, schneide den Strudel zu 2 Fingerhohe Theile, und gib sie so in die Schüssel, daß sie nicht liegen, sondern stehen, dann nimm ein Ey und einen Eyerdotter, sprüde sie ab, und gib ein wenig Milch darzu, salze oder zuckere sie, wie du willst, gieße sie dann neben den Nudeln in die Schüssel, und backe sie in der Röhre so, daß sie schön aufgehen, und eine schöne Farbe bekommen, dann sind sie fertig.

Kipfel = Koch.

Nimm mürbe Kipfeln, und reibe sie ein wenig ab, dann sprüde Eyer in einer guten Milch gut ab, und stoße die Kipfeln hinein. Schneide sie dann in der Mitte nach der Länge von einander; willst du sie füllen, so schneide die schmolten heraus, und gib das Eingefottene hinein, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Kipfeln hinein, und weiche sie mit der abgeklopften Milch an (auf ein Kipfel nimm 2 Eyer). Schlage nun die übrigen Eyer in ein Häferl, gib Limonieschalen oder Zimmet darzu, und Dbers, sprüde es mitsammen ab, und