

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

sich das Schmals darinnen verliere; güsse ein wenig kaltes Wasser dazu/nur daß es damit angefeuchtet wird/schlaget Eyer darein/und zwar zu erst das Weiße davon/ und dann die Dottern/ so viel derselben hiezu vonnöthen/dann der Teig muß so dick seyn/ biß man sieht daß er sich an das Blat hänget: duncket hernach die Salbey-Blätter in den Teig/ und gebet wohl Achtung/ daß die Adern übersich in die Höhe kommen/ auch eben also in die Pfannen geleyet werden/ dann so lauffen sie auf diese Weise viel schöner auf; und lassen sie abbachen.

193. Salbey - Ruchlein / auf andere Weise.

Röste ein schönes Mehl ganz trocken im Schmals/ schlage in einem Napfflein drey ganze Eyer/so zuvor im warmen Wasser geleyet/ und im übrigen nur das Weiße von Eyer/ daran rühre den Teig ab/ güsse ein wenig heißen Wein dazu/ so werden sie schön rösch: Ziehe dann diese Salbey-Blätter durch diesen angemachten Teig/ mache ein Schmals heiß/ und bache sie heraus.

194. Spinat - oder grüne Kraut- Kröpflein.

Waschet und hacket das grüne Kraut/ lasset es in einer Pfanne ganz trocken schweissen/so gebet das ungeschmackte Wasser davon/seihet und zwinget das grüne Kraut wohl aus/ damit obiges Wasser desto besser davon komme/ thut dann den Spinat oder das grüne Kraut in eine Schüssel/ schlaget Eyer daran/ salzet und zuckert es/ thut ein wenig zerriebenes Eyer-Brod darunter/ würzet es mit Zimmet/ Ingber/ Pfeffer und Cardamomen/ mischet alles wohl durch einander/ streichet es auf Semmel-Schnitten/ (wie bey den Niern

* Auf diese Art können auch die Melissen- und Deimenten-Blätter gebachen werden.