

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

Teig/güffet ihn dann in ein reines Säcklein/ und hängen selbiges in ein
süßendes Wasser/ gang frey/ daß es nirgend anstosse/ lasset es darins
nen süden/ biß der Teig hart wird/ und sich schneiden lasset/ schneidet
dann Stücklein eines Fingers lang daraus/ und bachtet sie schön gelb
aus Schmalz: Traget solche dann also trocken mit Zucker übers
streuet/ oder aber in einer süßen Brüß/ zu Tisch.

16. Gebachenes von Eyern/ auf andere Weise.

Südet zwey Eyer hart/ nehmet die Dottern heraus/ und ha
cket sie klein; güffet ohngefehr drey Löffel voll Milch daran/
rühret alles wohl unter einander/ und schlaget dann noch et
nen frischen Eyerdottern darein; rühret es ferner ab/ daß keine Büß
lein darinnen bleiben; salzet es/ und mischet/ nach Belieben/ klein ge
hackte Mandeln darunter: Schüttet dann diesen also zusam: ge
machten Teig auf ein Bret/ und würcket ihn mit ein wenig Mehl ab/
wie den bekandten bald hernach Num. 76. biß 79. beschriebenen Teig
zu gewollenen Rüklein; je weniger aber dieser Teig gearbeitet und ab
gewircket wird/ je besser und wohl-schmäckender pflegen diese Rüklein
zu werden: Schneidet dann selbigen zu Stücken/die etwan eines Fin
gers lang und dick sind/bachte sie aus heissem Schmalz/und gebet ihnen
gegen die Lese ein etwas stärkeres Feuer/so werden sie rösch und gut.

17. Gebachenes von Eyern/nach anderst.

Nehmet acht Eyerdottern/ zween Löffel voll Zucker/ und einen
Löffel voll Milch/ wie auch einer halben Nuß groß Butter/ und et
was klar-geriebenes Semmel-Mehl/ machet einen Teig dar
aus/ walchert denselben zu runden Pläslein/ und bachtet ihn aus
Schmalz.

18. Gebachenes von Eyern/ auf eine noch andere Manier.

Mache auf die in dem Cufften Theil/ Num. 1. beschriebene Art/
Aaa aa z inges