

## **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

eingerührte Eyer im Schmalz / rühre ein klein wenig Mehl und Weinbeerlein oder Corinthen darein : streue dann etwas Weizenmehl auf einen hölzernen Deller / lege den besagter massen zusammen gemachtten Teig darauf / walchere ihn rund oder länglich / wie es beliebt ; bache es hernach aus Schmalz / und mache / so es gefällig / eine süße Brüh darüber.

### 19. Milch-Küchlein / auf Schwäbische Art.

**N**ehmet ein schönes Mehl / machet mit Milch in einer Schüssel einen Teig / in der Dicken / wie den bekandten Strauben-Teig an ; lasset indessen ein Schmalz in einer Pfannen heiß werden / und röstet den Teig darinnen : leget ihn hierauf in einen stollichten Hasen / schlaget ein Ey nach dem andern daran / und rühret es wohl ab / damit der Teig werde / in der Dicken / wie derjenige / so zu denen gebrennten Küchlein Num. 58. beschrieben / gebraucht wird : duncket dann einen Schöpf-Löffel in ein heißes Schmalz / nehmet damit von dem Teig / so viel es beliebt / leget ihn in vorbelagtes heißes Schmalz / und lasset selbiges wohl kühl abhaben.

### 20. Milch-Küchlein / noch anderst.

**M**an nehme eine ganze dicke unabgenommene Milch / lasse sie zusammentammen lauffen / und zer treibe sie wohl / daß sie glatt wird ; dann schlage man Eyer daran / und rühre sie damit ab / daß selbige dick bleibe ; streuet dann Mehl darein biß der Teig trocken wird / und machet Küchlein / so groß als ein Lauben-Ey / daraus ; bachtet diese aus Schmalz / und leget sie wohl kühl ein / so springen sie schön auf.

### 21. Milch-Küchlein / auf andere Weise.

**L**asse eine Milch auffüden / güsse dann so viel davon an das Mehl / daß es naß wird / rühre den Teig aber nicht gar vest ab ; lege indessen etliche Eyer in warmes Wasser / schlage sie nachmal