

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

mischet mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln und etwas Semmel-Mehl darunter / schläget zwey Eyer dertern und das Weiße von einem einigen Ey daran / rühret es alles wohl durch einander ; zuckert es / streuet Zimmet und Corinthen oder Weinbeerlein darein / streichet es auf einen Schnittten von einem Eyer oder andern weissen Brod auf beeden Seiten / oder aber formiret Strizel daraus / und bachtet sie langsam aus Schmalg.

25. Käse-Rüchlein.

Man hat halb Edamer und halb Parmasan oder aber / wann man die Rüchlein recht gut haben will / lauter Parmasan-Käse (wiewol man auch einen etwas schlechten / jedoch nicht viel / mit untermischen kan) darunter / reibet ihn gar klein / und rädelt oder stäubet ihn zuvor durch einen Seiber / daß das Grobe davon komme / etliche reiben ihn den Tag vorher / damit er ein wenig dörr werde ; dann nehmet den dritten Theil so viel Oblaten oder anderes schönes weißes Mehls / als der Käse ist / und rühret es unter einander : Indessen schläget Eyer in einen Hafen aus / so viel man ungefehr vermeinet / daß man von nöthen habe / zerklöpffet solche / und lasset sie durch einen Seiber lauffen ; alsdann machet den Teig damit etwas dicker an / als den gebrennten Rüchleins-Teig ; ist er zu leiß gesalzen von Käse / kan man allezeit heiffen : Man muß aber den Teig nicht gar zu dick machen / damit er etwas lehn bleibe : Wann man nun die Käse-Rüchlein wie Birn / oder auch rund formiren will / so feuchtet jedesmal die Hand mit kaltem Wasser an / so werden sie auswendig fein glatt ; man pfleget auch zuweilen mit schönem Weizen-Mehl die Hände zu reiben / so dann ein wenig schmalzig zu machen / und die Rüchlein darinnen zu formiren : Oder man nimmet auch wohl ein wenig rothes Bier oder Wein / und schmieret die Hände damit / dann sie sollen davon eine schöne Rinde bekommen. Nach diesem machet man ein Schmalz in einer Pfannen heiß / und bachtet die Rüchlein langsam heraus / zu erst aber muß man ihnen eine starcke Hitz geben / und immerzu die Pfannen vom Feuer hinweg thun / und in der Kunde herum schwingen : Zulezt halter die Pfannen