

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

Wann wieder ein wenig über das Feuer / wann sie dann schön lichte gelb heraus gebachen / leget sie auf ein schönes Papier / und lasset selbige ein wenig hin und wieder lauffen / so werden sie gar schön. Etliche güssen etwas Milch zu den Käß-Rüchlein / oder auch ein klein wenig Wein unter dem Teig / vermeinend daß sie davon schön löchericht werden sollen.

26. Käß-Rüchlein / auf andere Art.

Nimm zwey Drittel klein geriebenen Käß / und ein Drittel schönes Mehl / nemlich zu acht Loth Käß vier Loth Mehl / rühre alles wohl durch einander ; thue einen Löffel voll Milchram / aber ja nicht mehr / daran / sonst reissen sie gerne ; und mache den Teig hernach mit lauter Eiern an / daß er ungefehr in der Dicken ist / wie der Teig zu den gebrannten Rüchlein. Wann aber die Käß-Rüchlein und gemacht werden sollen / so muß der Teig etwas dicker seyn / als zu den Strüßeln : Wann man aber Strüßeln machen will / lässe man einen zinnernen Deller mit warmen Schmalz überlauffen / leget den Teig darauf / und schneidet die Strüßeln mit einem Messer / so in warmes Schmalz gedunckel worden / herab / streichet sie damit glatt zu / und lässe solche ein langsam heraus bachen ; die Kunden aber werden nur in der Hand / wann selbige zuvor ein wenig mit Schmalz fett gemacht worden / formiret und herum gedrehet.

27. Käß-Rüchlein / noch anderst.

Sebet lauter guten Käß / und gar keinen Schlechten darunter ; Nehmet dann den dritten Theil so viel schönes weißes Mehl / als des Käses ist / und rühret solches darunter ; schlaget Eier in einen Hasen / güßet ein klein wenig guten Kern / oder obere Milch daran / und zerstopffet solches wohl unter einander ; güßet hernach die zerstopfte Eier / durch einen Seiber / allgemach an das Mehl und den Käß / und rühret also den Teig fein glatt damit ab / daß er eine rechte Dicken habe : Bestreuet dann ein Bret ein klein wenig mit Mehl / und drehet so viel Teig / als zu einem Rüchlein nöthig / wann zuvor die Hände