

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

Hände schmalzig gemacht sind / darinnen zimlich lang herum / das die Küchlein eine schöne Runde bekommen / und bacht sie alsdann schön heraus / wie die vorher Beschriebene.

28. Käſi-Küchlein/auf eine andere Weise.

Kehmet einen Parmasan - Holländischen- und Böhmischem Kreuz-Käſi jedes gleich viel / ein wenig geriebenen Weiz / **M**ingleichen auch Oplat und Weizen-Mehl / schlaget Eier daran ; macht einen Teig / so nicht zu dick oder dinn ist / an / und malichert ihn / macht die Hände schmalzig / formiret sie rund / bacht sie / und leget selbige nicht zu heiß oder kalt ein.



Oder :

Kehmet einen guten Käſi / reibet ihn wohl klein / mischet Semmel-Mehl darunter / und macht den Teig mit lauter Eyertern an ; schmieret dann die Hände mit Butter / und formiret runde Küchlein daraus / setzt solche auf ein reines Papier / und bacht sie heraus wie die vorigen / so lauffen sie schön auf.

29. Käſi-Strizeln.

Rühret ein Pfund klein-geriebenen Käſi / und drei Löffel voll des allerschönsten Mehls / samt einem Löffel voll Milchram unter einander ; macht also mit Eyerne einen Teig an / lasset einen zinnernen Deller mit warmen Schmals überlauffen / formiret vom obigen Teig Strizeln darauf / so groß oder klein / wie es beliebet / und bacht sie aus Schmals allgemach heraus.*

30. Ge-

* Wann es beliebet / kan man auch aus allen vorher beschriebenen Teigen zu Käſi-Küchlein / Strizeln machen / wosfern nur der Teig etwas lehner / als zu den Kunden / angemachet wird.