

## **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

## 34. Schleppe-Räß-Rüchlein.

**N**imm einen guten fetten Schleppe-Räß/oder das zusammenge-  
 ronnene von einer gestockten Milch / schütte selbige auf einen  
 Deller/ und lasse ihn über Nacht darauf stehen / güsse das mol-  
 dichte sters herab/das er fein trocken werde; stecke selbigen in ein Säck-  
 lein/ und drucke ihn wohl aus: lasse nach diesem ein Mehl in einer  
 Schüssel warm werden/ schütte den Räß darauf/ und rühre ihn wohl  
 unter das Mehl: zerklöpffe dann acht Eyer in einem Topff oder Ha-  
 sen/salze und güsse sie an vorbesagten Teig/rühre alles wohl unter ein-  
 ander/ daß derselbe wohl glatt und etwas dicker werde / als der Strau-  
 bers-Teig. Darnach mache ein Schmalz in einer Pfannen heiß/lasse  
 es wieder ein wenig erkühlen; nimm dann einen Löffel voll Teig / thue  
 solchen auf einen Deller/so mit Mehl bestreuet ist/ und mache länglichte  
 Rüchlein daraus/ lege sie in das laue Schmalz/ güsse selbiges mit ei-  
 nem eisernen Löffel immer auf/ bache sie fein langsam/ so werden sie  
 schön auf lauffen.

35. Schleppe-Räß-Rüchlein/ auf ande-  
 dere Art.

**N**imm Low/ oder die saure Bier aus einem Kalbs-Magen/ so  
 viel als zweyer Erbsen groß / zerreibs mit einem Löffel/ in einer  
 Schüssel mit Milch; güß in einē Hasen/darinnen ohngefähr drey  
 Maas warme Milch sind/ rühre alles wohl durch einander/ laß süden/  
 biß man im Hasen ein Kreißlein oder Reißlein siehet/ wie ein Wasser:  
 dann lege ein reines Luchlein in ein Wasser/ und breite es in ein Sieb-  
 lein/so groß du den Schleppe-Räß haben wilt; hebe das gesottene mit  
 einem eisernen Löffel in das Sieblein auf das Luch/und lasse es wol  
 vertropffen: lege ihn hernach auf einen Teller/ schneide Stücklein dar-  
 aus/ nach Belieben; streue Weizen-Mehl darauf/schlage Eyer daran/  
 reibe es fein glatt mit einander ab/zu einem besondern Teig; w-cke und  
 bache ihn / wie gewollene Rüchlein: es muß aber des gesottenen  
 Schleppe-Räßes weniger seyn/ als des Mehls.

Ob bb b 2

Oder: