

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

ein Mehl in eine Schüssel/ und rühre selbiges wohl ab/ daß es ein glatter Teig/ und so dick werde/ daß er das Wasser anschlaue: lasse hernach ein klein wenig Schmalz in einem Pfännlein wohl heiß werden/ schütte den Teig darein/ und brenne ihn so lang ab/ biß er wohl erst trockenet; lege nach diesem den Teig in eine Schüssel/ und etliche Eyer in ein laulichtes Wasser/ schlage/ wann sie warm sind/ eines nach dem andern in den Teig/ daß der selbige schön glatt wird/ rühre ihn geschwind ab/ daß er nicht erkaltet; lege die Rükchlein hernach mit einem eisernen Löffel/ so zuvor in das Schmalz gedunckelt worden/ in ein Schmalz/ das nicht zu warm noch zu kalt ist/ und bache selbige/ wann sie aufgegangen sind/ fein langsam ab.

57. Gebrannte Rükchlein/ auf andere Art.

Düret das Mehl mit einem laulichten Wasser an/ wie zu einem Strauben-Teig/ saltet es/ lasset hernach ein Schmalz/ Etwan einer Welschen Nuß groß/ in einer Pfannen zergehen/ und wieder kalt werden/ güßet den Teig darein/ brennet ihn wohl/ daß er nicht stinckend werde: lezet selbigen nachmal in eine Schüssel/ klopfet und machet ihn mit warmen Eyern zu einer rechten Dicke an/ und bachtet die Rükchlein/ wie schon gedacht.

58. Gebrannte Rükchlein/ noch anderst.

Nehmet zwei gute Hande voll schönes Mehl/ zwieret es mit kaltem Wasser/ oder ober kalter Milch an/ so werden sie mit schmalzig; schlaget dann drey oder vier Eyer darein/ (wiewol man sie auch davon lassen kan) saltet sie/ und machet den Teig in der Dicken wie einen Strauben-Teig; lasset in einer Pfannen/ zweyer Eyer groß/ Schmalz heiß werden/ damit sich der selbige nicht anlege/ güßet den Teig dazu hinein/ und röset oder brennet ihn etwan eine viertel Stund/ biß er sich an der Pfannen ablöset und nicht mehr nach Mehl rühret; man muß aber wohl acht haben/ daß er nicht anbrenne und