

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

stinkend werde: Leget ihn nach diesem in eine lautiſche Schüssel/ und schlaget Eyer daran/ so zuvor in einem warmen Wasser eine Welle ge- legen/ und zwar eines nach dem andern/ biß der Teig wohl gerühret und glatt wird; solte er von drey oder vier Eyern zu dick seyn/ kan man noch eines daran schlagen/ darnach ein kleines eisernes Löfflein nehmen/ schmalzig machen/ den Teig fein rund damit in das Schmalz/ so nicht gar heiß ist/ legen/ und wann sie gegangen sind/ langsam aus- bachen: Wann nun eine Lage heraus gebachen/ leget noch ein we- nig frisches Schmalz zu dem andern in die Pfannen/ selbiges damit abzukühlen/ und leget alsbald wieder eine neue Lage/ doch über fünf oder sechs nicht auf einmal/ darein/ dann sie lauffen sehr auf; haltet die Pfannen wieder ein wenig über das Feuer/ gleich wie im Anfang/ daß sie gehen: Leget die Rüklein auf ein reines Tuch/ oder auf geschnitte- nes Brod/ daß sich das Schmalz heraus ziehe; traget sie hernach also bald zu Tisch/ oder aber setzet sie auf einen warmen Ofen/ so bleiben sie rösch.



Wan muß aber als einen besondern Handgriff wohl Achtung ge- ben/ daß man die Eyer nicht eher in den Teig schlage oder anrüh- re/ biß derselbe zuvor gehöriger massen abgeröstet worden.

59. Länglicht-gebrannte Rüklein.

Den länglicht-gebrannten Rüklein kan man den Teig aller- dings anmachen/ wie die zuvor beschriebene: Nur ist dabei zu mercken/ daß/ wann man selbige einlegen und bachen will/ man zuvor einen zinnernen Deller mit warmen Schmalz begüsse; dann von dem Teig einen Löffel voll darauf lege/ selbigen mit einem Wasser länglicht forme/ wie die Käs-Strizeln/ und so dann/ besagte massen/ gleich denen obigen ausbache.

60. Wasser-Bläslein zu bachen.

Setzet ein Wasser in einem Häfelein/ werffet eine frische But-
ter