

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

ter oder Schmalz hinein/ lasset es süden; dann zwieret von dem schön-
sten Mehl/ etwas in einer Schüssel/ mit obigen südenden Wasser an/ und
rühret selbiges ferner hernach mit Eyern ab/ leget sie aber zuvor in ein
warmes Wasser; rühret den Teig bis er schön glatt wird: Dann mas-
chet ein Schmalz heiß/ lasset es aber wieder ein wenig erkühlen; leget
den Teig mit einem eisernen Löffel/ wie die Ruchlein/ ein/ bachtet sie
fein kühl ab/ und gebet zuletzt eine bessere Dize. *

61. Wasser-Bläslein zu bachen/ auf an- dere Art.

Wasset obngefehr ein halb Seidel/ oder eine Viertel Maas.
Wasser/ samt einer Welschen Nuß groß/ frisches Schmalzes/
in einem Pfännlein wohl heiß werden/ aber doch nicht süden;
rühret über dem Feuer nicht gar einen Seidel/ Becher voll schönes
Mehls/ nach und nach/ darcin/ und trocknet ihn also ab; man muß sich
aber selbst zu helfen wissen/ daß der Teig nicht zu dick/ und nicht zu dinn
werde/ rühret ihn nachmal mit Eyern/ welche zuvor in warmen W-
sser gelegen/ ab/ lasset den Teig immerzu auf einem warmen Wasser
süden/ und bachtet ihn/ wie gedacht.

62. Aufgelauffene runde Ruchlein.

Röstet das schönste Mehl im Schmalz/ bis daß es fast will
gelb werden/ nehmet aber ja nicht zu viel Schmalz/ sondern
nur so viel dazu/ daß das Mehl damit befeuchtet werde/ wie
ein Nus: Indessen leget Eyer in ein warmes Wasser/ und zwar zu
einem Löffel voll Mehl/ ungefehr ein einiges Ey; wann nun das
Mehl geröstet/ darff selbiges nicht zuvor abkühlen/ sondern die Eyer
müssen gleich daran gerühret oder geklopft/ und der Teig stets warm
behal-

* Von diesem jetzt beschriebenen Wasser-Bläslein-Teig/ kan man eben
der gleichen längliche Ruchlein oder Strigeln machen; wie von dem Teig zu
den gebrennten Ruchlein.