

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

machen; so er aber zu dick ist/ und nicht gehen will/ muß man mit mehrern Eiern helfen/ lege aber selbige zuvor in ein warmes Wasser / daß sie warm an den Teig kommen. Wann man nun den Teig anrühret oder zertreibet/ so thut mit einem Löffel wohl lange Striche / so wird er bald glatt; ist er zu dinn/ setzet ihn auf einen Hasen mit warmen Wasser/ so wird er dicker/ er muß aber schön glatt abgerühret werden: dann nehet die Spritzen rings herum mit einem heißen Schmals / und schmieret die Biren aussen um den Stern/wie auch den Stämpffel mit Butter; lasset ein Schmals in einer Pfannen heiß werden/und wieder ein wenig erkulten: Dann füllet von dem Teig in die Spritzen / drucktet ihn wohl hinab/ und haltet indessen das Löchlein an dem Stern/unstet in der Spritzen/ zu / drehet und drucket oder sprizet zugleich den Teig in die Pfannen in die Runde herum / wie einen Schnecken / und bachtet ihn also fein langsam ab. *

66. Spritzen-Küchlein / auf andere Art.

Wohin halb Seidlein blauer Milch süden / thue Mehl darein / daß es dick werde / klopffe es so fort in einer Schüssel; setze die Eier auf den Ofen / daß sie warm werden / klopffe sie in einem Hasen/satze es/nimm das Vögelein heraus/güsse die Eier nach und nach in den Teig / und rühre alles wohl ab/daß keine Bücklein darinnen bleiben; doch muß er dießer gemachet werden / als sonst zu den gebrannten Küchlein: Fülle den Teig hierauf in die Spritzen / drucke ihn in das Schmals / und fahre damit zugleich in die Runde herum / du mußt aber schnell zudrucken / und eine weite Pfannen nehmen / zumal so du sie groß haben wilt; kehre die Küchlein um / und bache sie also schön licht heraus.

♫♫♫♫

67. Spriz-

* Lieben muß absonderlich beobachtet werden / daß das Schmals nicht zu heiß/ auch nicht zu kalt seye; dann ist es zu kalt/so sitzen die Küchlein nieder; ist es aber zu heiß/so erharren sie/ und lauffen nicht auf: Ingleichen auch / wann man den Teig in die Spritzen fasset / muß man ihn wohl zusamm hinab druckten/das Löchlein an dem Stern der Spritzen/wie gedacht/ zu halten / und den Stämpffel in dem Drucken zu gleich drehen / sonst reissen sie ab.