

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

67. Spritzen-Rüchlein / noch anderst.

Nehmet eine blaue Milch / oder auch nur ein frisches Wasser /
 Nehut einer Welschen Nuß groß Schmalz / zu den Wasser / oder
 auch ein wenig mehr / daran / salzet und lasset sie süden; streuet
 schönes Mehl darein / und brennet oder röstet den Teig wohl / wie bey
 den gebrennten Rüchlein; klopffet hernach denselben in einer Schüssel
 mit Ehern / so zuvor im warmen Wasser gelegen / wohl ab / dann das
 Klopfen ist ihm am allerbesten: es muß aber dieser Teig ein wenig
 dicker seyn / als ein Strauben-Teig / und zu einer Maas Milch ohnge-
 fehr acht Eyer genommen / zu vörderst aber beobachtet werden / daß
 man den Teig stets fein warm auf einem warmen Wasser behalte.
 Dann machet ein Schmalz in einer Pfannen heiß / und schmiret die
 Spritzen zusam dem angemachten in die Spritzen / drucket oder sprit-
 zet sie in die Pfannen / wie vorgedacht / und bachtet selbige dann fern /
 aber nicht zu heiß / auch nicht zu kalt / auf die bereits beschriebene Weis.

68. Spritzen-Rüchlein mit Mandeln.

Losset ein Viertel Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser ab /
 mischet zwey Händlein voll Semmel-Mehl / und ein Händ-
 lein Weizen-Mehl darunter / schlaget zwey Eyerdotterlein
 daran / rühret selbige unter einander; wann der Teig zu dick ist / gisset
 noch ein wenig Rosen-Wasser zu und zuckert ihn: Füllet diesen Teig in
 eine hölzerne Spritzen / und sprizet selbigen in einen breiten eisernen
 Löffel / der schmalzig ist / in die Runde herum; leget die Rüchlein nachmal
 in das Schmalz / und lasset sie bachen.

69. Spritzen-Rüchlein mit Mandeln / auf
eine andere Art.

Nehmet ein Seidlein gute Milch in eine Pfanne / und gar ein we-
 nig