

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

nig Schmalz etwan einer Nuß groß dazu / lasse es süden / streue das Mehl darein / trockne den Teig schön glatt ab / wie zu den gebrannten Röchlein / thue ihn in eine warme Schüssel / schlage fünf oder sechs Eyer daran / sie müssen aber vorher im warmen Wasser gelegen haben / anbey stosse ein Viertel Pfund Mandeln / rühre sie mit einen Löffel Rosen-Wasser und zween Löffel Zucker ab / hernach rühre sie an an den Teig / salze ihn nach Belieben / stelle die Schüssel in ein warmes Wasser / daß der Teig nicht erkalte / fülle die Spritzen mit Teig / spritze ein Röchlein in das Schmalz / und bache es fein langsam und gelb heraus / wann es beliebt / bestreuet man sie zuletzt mit Zucker.

70. Scharf Röchlein.

Nehmet auf einen Tisch acht Eyer / zerklöpffet sie wohl / schüttee also viel Eyer-Schalen voll Milch dazu / rühret oder zerklöpffet sie wohl unter einander ; machet dann von dem schönsten Mehl einen Teig in einer Schüssel an / in der Dike wie den Straubens Teig salzet ihn ; machet in einer Pfannen die ein wenig weit ist / oder aber in einem Scharf / ein Schmalz heiß / schüttee den Teig darein / und laisset ihn allgemach auf einer Blut abtrocknen / daß er sich schneiden lässet (man muß aber fleißig acht haben / daß er sich nicht anbrenne) dann nehmet ihn heraus auf einen Deller / schneidet lange Stücklein daraus / fast wie die gewollene Röchlein : Lasset ein Schmalz in einer Pfannen heiß werden / bachtet selbige / und begüßet sie immerzu mit Schmalz.

71. Scharf Röchlein / auf andere Art.

Mache Eyern nehmet sechzehen Eyer-Schalen voll Milch / die nicht gesotten / und zwo Eyer-Schalen voll Brandwein / oder aber den vierdten Theil einer Maas Milch / acht Eyer und ein wenig Brandwein / zerklöpffet alles unter einander / salzet es ; machet mit einem schönen Mehl in einer Schüssel / diesen Teig ein wenig