

## **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

viertel Stund oder langer / biß er dick wird / darinnen süden: schneidet ihn so dann / wann er aus dem Säcklein heraus genommen worden / wiederrecht / machet auch hin und wieder Schnittlein darein; leget diese Stücklein in das Schmalz / so nicht zu heiß ist / sondern lasset sie wie die Schart / Ruchlein langsam bachen / und leget das geschnittene Theil unterwärts gegen den Boden in die Pfannen; behaltet aber den andern Teig immerzu in einem warmen Wasser / biß er ebenfalls nach und nach aufgebachen worden. \*

## 76. Gewollene Ruchlein.

**N**imm ungefehr ein wenig mehr als ein Achtel von einem Dietz Häufflein / oder ein viertel Maas schönes Mehl / salze es / schlage fünf Eyer daran / rühre es wohl unter einander / güsse noch etwas von einem Pfening Brandwein dazu / rühre es ferner wohl und glatt ab; wircke dann diesen Teig auf einem reinen Bretlein / wie gesbräuchlich / unter einander / doch also daß er etwas lehn bleibe / und sich noch ein wenig an die Finger hänge: mache dann in einer weiten Pfannen ein Schmalz heiß / und lasse es wieder ein wenig erkühlen; dann schneide ein klein Stücklein von dem Teig herab / decke indessen den übrigen eine Weile zu / daß er nicht dörre oder spröde werde; wälchere sie länglich / und drehe oder winde es ein wenig; mache drey oder vier dergleichen Ruchlein auf einmal zusammen / und wann das Schmalz etwas erkühlet ist / so lege selbige hinein; schwinde die Pfannen stets herum / halte sie aber nicht allezeit über dem Feuer: so lauffen sie endlich gar gemacht auf / und fangen an zu quellen: Alsdann bache sie schön licht heraus.

## 75. Gewol-

\* Diese Ruchlein kan man von denen unterschiedlich kurz zuvor beschriebenen Strauben- oder auch Schart / Ruchleins / Zeigen machen / und ist nur dieser Unterschied / daß man solchen Teig zuvor in einem Säcklein süde: Wann es beltebet / kan man auch ein wenig kleine Wein / Berlein oder Corinthen mit darunter rühren.