

## **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

80. Kleine Rüklein in die Suppen.

**M**achet einen Teig an wie zu den gewollenen Rüklein / nur daß er etwas dicker seye / auch kan man den Brandwein / so er nicht beliebet / davon lassen ; walchert so dann kleine runde Kügeln wie die Erbsen / daraus / und backet sie aus Schmals : schütet selbige in eine Schüssel / und richtet eine Käß-Krebs / oder andere beliebige Suppe darüber ; es muß aber solche Suppe also bald zu Tisch getragen werden / daß die Rüklein nicht verweichen / sondern annoch rüsch bleiben.

81. Kleine Rüklein in die Suppen /  
andere Art.

**S**uchet ein schönes Mehl mit einem kalten Wein an / rühret den Teig mit Eiern ab / daß er etwas dicker werde als ein Strauben-Teig ; machet ein Schmals in einer Pfannen heiß / thut etwas von dem Teig in einen gelöcherten Löffel / und zettlet ihn also in das heisse Schmals / hebet aber den Löffel fein hoch auf / so werden sie schön rund : Richtet dann eine südende Fleischbrüh / oder andere Suppe nach Verlangen / darüber.

82. Kleine Rüklein in die Suppen /  
noch anderst.

**S**chütet ein schönes Mehl in ein Näpfflein ; machet in einen Pfännlein ein Wasser südend / werffet ein Stücklein frisches Schmals dazu hinein / rühret das Mehl mit diesem Wasser an als wie man einen Mehl-Brey an zu zwieren pfleget / doch nicht so gar durr ; salzet es ein wenig / und lasset so dann selbiges auf einem Kohl-Feuer / es sey gleich in einer Pfannen oder Schüssel / wohl abtrocknen ; dann rühret Eyer daran / die zuvor in einen warmen Wasser gelegen

E e e e

daß