

## **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

## 84. Schnee-balln / auf andere Art.

**W**isset an zwey ganze Eyer / vier Dötterlein / ein gar schönes Mehl / und ein wenig Rosen-Wasser / zuckert sie nach Belieben; machet also einen Teig an / wie den vorbeschriebenen / jedoch etwas weniges lehnere oder danner / im übrigen wälchert / rädelt und bachtet ihn / wie bereits bey dem vorhergehenden weitläufftge Anweisung gesehen.

## 85. Geblätterte Ruchlein.

**M**achet von zweyen oder dreyen Ethern und Mehl einen Teig an / thut ein wenig zerlassenen Butter darein / und salzet ihn / wircket den Teig ab / daß er nicht gar zu lehn ist / wälchert ihn ganz dünn aus / wie Papier / bestreicht den ganzen Platz vermittelst eines Pinsels mit zergangener Butter / schläget ihn zweyfach zusammen / überwälchert ihn noch einmal / und bestreicht den Platz wie zuvor / über schläget diesen zum dritten und vierden mal auf diese Art / rädelt viereckichte Stücklein daraus / bachtet diese aus Schmalz / leget sie aber nicht allzu heiß ein / so lauffen sie schön auf / und bekommen viele Blätlein.

## 86. Gessen-Ruchlein.

**N**imm zu einem Diechhäufflein / oder den achten Theil eines Messens / Mehl / neun Eyer / zerklöpffe sie wohl / lasset das Mehl und die zerklöpffte Eyer / samt einem halben Seidlein oder den vierten Theil einer Maas Kern oder Kam warm werden; rühre die Eyer zu erst / darnach ein halb Seidlein / oder den vierdten Theil einer Maas Gessen / samt der Milch oder Kern / und zuletzt ein halb Seidlein warmen Schmalz darunter / mische und klöpffe solches wohl durch einander; doch wird der Teig besser / wann man ihn rühret / als wann man ihn klöpffet: Wann du nun siehest / daß sich der Teig schön von dem Deck und Löffel ablediget / so lege ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Bret / und arbeite ihn noch ein wenig unter einander / daß er sich wälchern