

## **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

niger/ dann der Milchram nehet nicht so wohl als der Kern: und ein halbes Seiden/ oder den vierten Theil einer Maas Hefen/ rühret es unter einander/ saltet sie/ und thut einen oder zween Löffel voll schön gestoffenen Zucker darau; machet also den Teig an/ doch nicht zu stark/ rühret/ oder klopffet ihn nicht/ walchert ihn aus/ und machet Ruchlein daraus nach Verlangen/ lezet sie auf ein Bret/ setzet solches zum Ofen/ lasset selbige ein wenig gehen / und bachtet sie / wie vorgedacht; man darff aber weder Eyer noch Schmalz dazu thun.

### 91. Hefen-Ruchlein/ mehr auf andere Manier.

**S**etzt das schönste und beste Mehl auf den Ofen und lasset es erwarmen; schlaget hernach zu einem Diebhäufflein/ oder dem achten Theil eines Mezens/ Mehl/ sieben/ acht/ oder/ wann sie klein sind/ zehen Eyer daran / güsset ein halb Seidlein / oder vierel Maas Kern / oder ganze Milch / ingleichen auch ein halb Seidlein Hefen/ und eine guten Löffel voll Milchram zu/ rühret ebenfalls einen Löffel voll Canarien Zucker darunter; machet die Milch warm / und güsset so dann die Hefen darein / rühret solches unter einander/ schüt et es beedes an das Mehl/ machet auch die Eyer warm/ schlaget solche aus/ klopffet selbige / und güsset sie durch einen Sieber oder Durchschlag an das Mehl/ daß die Bögel heraus kommen; saltet und rühret sie wohl unter einander/ güsset ein viertel Pfund frischen Schmalz warm oder zerlassen/ daran/ und rühret es ferner/ bis sich der Teig von den Becken ablöset/ man darff ihn aber nicht klopffen / welches wohl zu merken / sondern nur rühren/ und ja nicht lang damit umgehen: schütet dann den Teig auf den Tisch/ knetet ihn / doch nicht allzu viel/ walchert selbigen aus/ so groß es beliebt; lezet solches auf ein Breitlein und oben ein Tüchlein darauf/ decket ihn zu / setzet selbigen zum Ofen/ lasset die Ruchlein ein wenig gehen/ bachtet solche wie die andern/ wenn der aber das Unterste/ im einlegen/ übersich.