

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

92. Hefsen-Rüchlein/ noch anderst.

In einem Diethäufflein Mehl nehmet ein viertel Maas Hefsen/
Drey achtel Maas Kern oder Kam / fünff oder sechs Eyer/ und
 nicht gar ein achtel Pfund Schmals; lasset den Kern und die
 Hefen/ wie auch das Mehl/ jedoch in einem besondern Becken/ warm
 werden: machet aber in die Mitten des Beckens/ mit dem Kern und
 der Hefen einen Dampff an/ decket selbiges mit einem reinen Lüchlein
 zu/ lasset selbige bey dem Ofen gehen; machet ferner den Teig mit der
 übrigen Hefen/ Kern/ denen Eyern und zergangenen Schmals/ auf
 die in vorhergehenden beschriebene Art zusammen / und bachtet die
 Rüchlein heraus.

93. Hefsen - Rüchlein/ mit Weipel-Wur oder
Latwergen.

Machet einen Teig an/ wie selbiger Num. 86. bey der allerersten
 Art der Hefsen-Rüchlein beschrieben; nehmet dann eine We-
 pel-Salze/ oder Latwergel/ so am besten in Leipzig oder Dres-
 den zu haben / oder auch dergleichen in diesem Buch bey den Salzen zu
 finden/ und machet selbiges weil sie etwas dick / in einer Schüssel oder
 Napfflein mit Rosent Wasser und Wein etwas dinner/ und rühret Zu-
 cker und Zimmet darunter: Wann nun der Teig allerdings angema-
 chet/ walchert selbigen etwas dinner und breiter aus / als zu den andern
 Hefsen Rüchlein; leget dann von dieser Latwerge kleine Häufflein
 darauf/ und überschlaget sie mit dem Teig / wie die Raffia / rädelt
 sie dann viereckicht / oder Kauten-weiß/ wie es behobet/ lasset solche bey
 dem Ofen etwas gehen/ und bachtet sie/ wie bekant.

94. Gezerzte Rüchlein.

In einem Diethäufflein / oder den achten Theil eines Me-
 ssens/ Mehl / einem halben Seidlein oder viertel Maas Kern
 oder Milch / acht Eyern / einem halben Seidlein Hefen und
 ein wenig Milchram / machet einen Teig an / wie den Hefsen
 Rüch-