

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

Rüchlein/ Teig/ aber viel dinner/ dann er muß in den Becken bleiben; güßet ein viertel Pfund zerlassenes Schmals daran / salzet sie / machet die Hände schmalzig / oder netzet sie mit einem Wasser; hebet dann mit den Fingern ein wenig Teig heraus auf die Hand/ ziehet und formiret sie rund/ jedoch also/ daß sie absonderlich in der Mitten schön dinn werden: Wann es gefällig ist/ kan man neben herum Spitzen darein schneiden/ auch unter den Teig Wein/ Beerlein oder Corinthen rühren/ alsdann vor dem Ofen ein wenig gehen lassen/ und aus Schmals wohl hell hern aus bachen.

95. Gezerzte Rüchlein / auf andere Art.

Machet zwölf oder dreyzehn Koch/ Löffel voll Wehl/ nach dem man der Rüchlein viel haben will; machet den Teig mit laulichter Milch / und drey oder dritt- halb vorgedachten Koch/ Löffeln voll weißer Bier/ Hefen/ an / güßet die Hefen und Milch zugleich mit einander darein / schlaget zu letzt drey Eyer daran/ thut auch ein wenig zerlassenes Schmals dazu/ und rühret alles wohl unter einander/ klopfet aber diesen Teig nicht/ dann die Rüchlein werden sonst zäh; machet solchen in der Dicken/ wie den Teig zu denen Hefen/ Rüchlein/ setzet ihn zu der Hitze/ daß er wohl gehe: Machet nachmals die Hände schmalzig/ oder benetzt sie mit Wasser / leget ein wenig Teig darein / und decket ihn in die Runden/ biß er so dinn ist/ daß man durchsehen kan/ streuet Wein/ Beerlein oder Corinthen darunter/ und bachtet ihn aus heißem Schmals.

96. Bauern-Rüchlein.

Machet den Teig an/ wie zu denen gleich jetzt beschriebenen Gezerzten Rüchlein/ nur daß er etwas lehnere seye; laßet hernach ein wenig Schmals/ etwan eines queren Fingers tieff/ in einer Pfannen heiß / und so dann wieder in etwas kalt werden; schäret Kohlen unter die Pfannen / netzet die Hände mit Schmals/ laßet den Teig allgemach länglicht hinab in die Pfanne schleichen / biß er gar auf den Boden komme / jedoch aber neben an der Pfannen sich nicht anhängt: