

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

100. Bad-Hütlein.

S werden insgemein auf einen Tisch acht Eyerdottern / und etwas mehr von süßem Milchram / als besagte Eyerdottern austragen mögen / zusamt ein wenig Schmaltz / genossen / die Eyer wohl zerklöpffet / gesalzen / auch so dann schönes Mehl daran gerühret / und wie ein Hasen-Stein-Teig angemacht (davon in dem bald folgenden Theil von allerley Zucker-Gebachen nach zu schlagen) nehmet dann nach und nach einige Stücke davon / in der Größe wie die weischen Nüsse: walchert selbige dinn und rund aus / leget sie in ein Geschirz; und wann man es bache / will / einen dergleichen Platz nach dem andern / über das dazu gehörige Hut-Modell / und so dann das weiteste Ort unten in die Pfannen / gisset oben mit einem Löffel auf / und bachtet sie schön hell. *

101. Bad-Hütlein / auf andere Art.

Dieser Teig zu den Bad-Hütlein wird allerdings gemacht wie zu denen beschriebenen Scharf-Rüchlein; auch ebenfalls in eine dergleichen Bire gegossen / in kochendes Wasser gesetzt und gekochet / bis er sich schneiden läset / dann heraus gestürbet / zu runden und eines Fingers dicken Plätzlein geschnitten: dann oben und unten mit einem scharffen Messer hin und her Kreuz-weiß wie ein Gitter geschnitten / und gebachen.

102. Nodel-Rüchlein.

Zerklöpffet ohngefähr drey Eyer / gisset ein wenig Rosen-Wasser und Wein daran / zuckere es nach Belieben; machet mit schönem Weizen-Mehl / und erst besagtem zerklöpfften Eiern einen Teig / mit einem Strauben-Teig / an: laisset in einem Pfännlein /

welches
* Hier ist wohl zu merken / daß / je linder der Teig / ehe er gebachen / ist / je schöner er nach mal werde. Auch werden zu diesem Gebach jedesmal zwey Personen erfordert / deren die eine mit dem formiren der Hütlein / die andere aber mit dem bachen beschäfftiget.