

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

welches sich in der Grösse zu dem Model schicket / ein Schmalz heiß werden/ dunckel den messingigen Model ein wenig in das Schmalz/ daß er warm wird/ und thut ihn gleich so bald auf ein reines Tuch / und so dann in den/ besagter massen/ angemachten Teig/ ferner in das heisse Schmalz ; schüttelt ihn aber in dem Pfännlein einmal oder zwey auf und ab/ so gehet der Teig schön auf/ wendet d. e. Rüklein mit was Spitziges um / lasset solche nicht lang backen ; leget sie dann heraus auf ein Papir/ und traget selbige zu Tisch.

103. Model-Rüklein / auf andere Art.

Nuchet erslich das Mehl mit einer Mächan (es darff nicht nochwendig ein Mern oder süßer Ram seyn / sondern nur eine andere gute Mäch (schlaget zwey Eyer daran/ und gisset ein wenig Wein dazu/ klopffet den Teig nicht / sondern rühret ihn nur was weniges mit dem Löffel / so wird er nicht zäh ; backet es im heissen Schmalz wie die zuvor beschriebene ; nehet den Model im Schmalz/ daß er nicht zu kalt und nicht zu heiß seye/ sehet auch wohl zu / daß kein Teig an dem Model hangen bleibe / reiniget ihn offte ; und wann man den Model in den Teig gedunckt / so setet selbigen ganz gemacht in das Schmalz / haltet ihn auch nicht sters auf einer Seiten/ daß der Teig nicht herab lauffe/ sondern schön gleich bleibe / gehet aber auch nicht zu langsam mit um/ sondern backet sie fein geschwind heraus/ gisset mit einem Löffel das Schmalz auf das Modellein / so fällt es gern herab : Alsdann wendet das Rüklein / wann es von dem Model herab gefallen/ im Schmalz um/ und backet es schön licht-gelb ab.

104. Model-Rüklein/ noch anderst.

Nimm ein schönes Mehl / ungefahr sieben oder acht Eyer / ein Mächtel Maas Wein/ und in halb Seidlein Wasser/ zerklopffe sie unter einander/ mache den Teig an / daß er wird wie ein Strauben-Teig ; duncke den Model auf das allerdinneste darein/ wann er heiß im Schmalz worden / so wische ihn zuvor mit eis-