

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

109. Aufgelauffene Hütlein / auf andere Art.

Mache einen Teig an/ wie zu den weissen Num. 38. beschriebenen Strauben; lasse ein Schmalz in einem Pfännlein heiß werden/ und zertheile den Teig durch ein Trichterlein darein/ mache sie schön heraus: stelle ein Wälcher-Holz übersich auf/ in die Höhe/ und biege die Rütchlein oben über das runde Theil des Wälcher-Holzes/ daß das Rütchlein oder Gebachenes einwendig/ wie ein Hut/ hol wird/ neben herum aber breit und ganz bleibet; leget selbiges dann in eine Schüssel/ und bestreuet sie mit Zucker.

110. Waffel-Rütchlein / zu bachen.

Rühret ein Pfund Reiß/ setet ihn im Kern oder einer obern Milch zu/ lasset solchen fein dick süden (man rechnet zwar ingemein zu einem Pfund wohl; gewogenen Reises/ vier Maas Kern/ hiezu ist es aber zu viel/ und würde der Reiß zu dünn; wann er nun dick gefotten ist/ schützet selbigen in eine Schüssel/ streuet Zucker darein/ rühret ihn wohl unter einander/ lasset ihn an einem kühlen Ort stehen/ damit er erkaltet; schlaget hernach Eyer daran/ thut ein geriebnes Brod/ und zu einem Pfund Reiß ungefehr ein viertel Pfund Butter darunter/ rühret auch so dann alles wohl unter einander: Leget das dazu gehörige Eisen auf einen Dreyfuß/ schüret ein starkes Kohl- oder anderes Feuer darunter/ lasset das Eisen auf beyden Seiten wohl heiß werden/ bindet eine Butter in ein Tüchlein/ und schmieret dessen einwendige beyde Theile damit; leget dann einen guten Löffel voll von dem Teig in das Eisen/ leget es wieder auf den Dreyfuß/ lasset ihn allgemach zergehen/ drucket es aber nicht allsobald gar zu/ es lauffet sonst der Teig heraus; kehret das Eisen einmal oder zwey herum/ und wann die Rütchlein schön licht-braun sind/ nehmet sie heraus/ schmieret das Eisen wieder mit der in das Tüchlein eingewickelten Butter/