

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

get/wie zuvor/ einen Löffel voll Teig hinein/und so fort: so offt man aber einen Teig auf das Eisen leget/ muß selbiges allezeit zuvor mit der Butter in dem Tüchlein wie gedacht/ überschmieret werden. Auch werden zu diesem Gebäch zwei Personen nothwendiger erfordert/ deren die einen den Teig einleget und heraus nimmet / die andere aber mit dem Backen beschaffiget ist: Wann sie nun alle fertig/ muß man das Eisen mit einem Tuch auswischen/ und also aufstellen/das die zwey Blätter so von einander zethan auf den Boden stehen/ dann man darff dieß Eisen nicht nezen/ scheuren oder fegen.

### III. Waffel-Rüchlein / auf andere Art.

**N**ehmet ein Pfund Mehl / und eine ganze Maas Milch oder Kern/lasset sie warm werden/rühret das Mehl damit an/schlaßget sechs oder acht Eyer daran / lasset ein Pfund Butter oder frisches Schmalz zergehen/ und güsset es auch dazu; mischet ungefehr fünf oder sechs Hand voll klar-geriebenes Eyer-Brod/ und drey oder vier Löffel voll Hefen / darunter / rühret alles wohl durch einander/leget sie zu der Wärme in einem gläsernen Haffen/ decket solches mit einem zinnernen Deller zu/lasset den Teig gemächlich gehen; wann er gangen ist/ güsset ein wenig Rosen-Wasser daran: schmiret dann das dazu gehörige Waffel-Eisen mit einem Tüchlein/das in Butter eingedunckel worden/ leget es auf das Feuer auf einen Dreyfuß/ lasset es auf beyden Seiten heiß werden; will man wissen wann es heiß genug seye? so sprizet ein wenig Wasser darauf/ wann es zischt/so ist es heiß genug: leget hernach einen guten Löffel voll Teig in die Mitte des Models/ und so dann das Eisen wieder in das Feuer / fehret es um: wann die Rüchlein gelb licht sind/ nehmet sie heraus/und streuet/wann sie zu Tisch getragen werden/ Zucker darauf.