

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

wenig Butter daran, richte ihn auf eine Schüssel, die Rahmerln oben gerichtet und mit Zucker besäet.

Mehlschmarren.

4 Kochlöffel voll Mehl rühre mit 3 Deziliter 5 Zentiliter Milch recht klar ab, schlage 4 ganze Eier hinein, salze es und rühre es gut untereinander, laß in einer Kasserolle ein Stück Schmalz heiß werden, schütte den Teig hinein, oben und unten Glut, bis er schön hoch aufgeht, dann zerstücke ihn schön klein mit dem Schäuferl, lege noch ein Stück Butter daran und richte ihn auf eine Schüssel.

Brandstrauben.

3 Schöpflöffel voll schönes Mehl salze, dann gib in eine Pfanne 3 Schöpflöffel voll Wasser und eigroß Schmalz, laß es sieden und schütte es über das Mehl, setze die Kasserolle auf die Glut und trockne den Teig gut ab, dann lege 4 oder 5 Eier in warmes Wasser, schlage eines nach dem andern in den Teig, bis er so dick wird wie ein recht dickes Rindstoch, dann schmiere die Spritze oder den Trichter mit Schmalz, fülle sie mit dem Teig halb voll an, drücke sie in heißes Schmalz und laß sie auf jeder Seite schön lichtbraun backen, richte sie auf eine Schüssel und besäe sie mit Zucker.

Milchrahmstrudel.

2 Hände voll Mehl, Salz und 2 ganze Eier, ein halbes Seidel lauwarmes Wasser, laß in dem Wasser ein wenig Schmalz zergehen und mache den Teig damit an, arbeite ihn gut ab bis er Blasen bekommt, decke einen warmen Weidling darüber und laß ihn rasten, treibe in einem Weidling 14 Dekgr. Butter recht flaumig ab, schlage 3 oder 4 Eier daran, 1 Deziliter 5 Zentiliter oder auch ein wenig mehr Rahm, eine Handvoll feingeriebene Semmelbrösel, walke und ziehe den Teig so dünn als möglich aus; schneide das Dicke davon weg und streiche das Abgetriebene mit einem hölzernen Messer darauf, rolle ihn schön locker zusammen, wenn man will so gibt man auch Weinberl und Zibeben dazu, gib in eine Kasserolle gliedhoch Milch hinein, backe ihn und richte ihn auf eine Schüssel. Wenn man will besät man ihn mit Zucker.

Zwetschenstrudel.

Mache von 2 Eiern den gewöhnlichen Strudelsteig, decke ihn zu und laß ihn rasten; dann siede 28 Dekgr. ge-