

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

Und nun einige praktisch erprobte Rezepte:

Die angegebenen Maße und Gewichte bitte genau einzuhalten, alle Rezepte sind mit dem jetzt in Verkauf stehenden Mehl ausprobiert.

Kriegsstriezel.

48 Dekka Weizenmehl werden mit einer $\frac{1}{2}$ Messerspitze geriebener Muskatnuß und einer Messerspitze Salz erwärmt. Unterdessen gibt man in $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser acht Dekka Zucker und vier Dekka Trockenmilch, verrührt dies ein wenig und mengt noch $1\frac{1}{2}$ Dekka zerbröckelten Germ dazu. Diese Flüssigkeit bleibt so lange an einem mittelmäßig warmen Orte stehen, bis der Germ auf der Oberfläche schwimmt, aber nicht gegangen ist. Ist dies der Fall, so mengt man dies zu dem lauwarmen Mehl. Nun gibt man die Masse sofort auf das gut gemehlte Nudelbrett und bearbeitet sie durch fünf Minuten mit beiden Händen, bis alles Mehl eingearbeitet ist. Je besser der Teig geknetet wird, desto besser mundet der Striezel. Auch vier Dekka gepuzte Rosinen kann man mit einmengen. Die Masse wird dann in den mit Mehl ausgestaubten Weidling gegeben und mit einem erwärmten Luche zugedeckt, an einen mittelmäßig warmen Ort gestellt und $\frac{3}{4}$ Stunden gehen gelassen. Dann gibt man den Teig wieder auf das Nudelbrett, teilt ihn in neun Teile und formt aus jedem Teil einen walzenförmigen Streifen. Zuerst werden vier davon auf einen Zopf geflochten, dann drei und die letzten zwei wie eine Schnur gedreht. Man setzt sie aufeinander auf ein mit Butter oder Fett bestrichenes Blech oder in eine Bratpfanne, bestreicht den Striezel mit einem halben aufgeschlagenen Ei und bäckt ihn in dem schon vorgeheizten Rohr $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze. Der Striezel muß eine schöne braune Farbe haben. Altgebacken wird er gegessen. Anstatt Ei zum Bestreichen kann man einen Eßlöffel voll Trockenmilch mit einem halben Kaffeelöffel Zucker und etwas heißem Wasser angerührt sehr gut dazu verwenden.

Semmelbrot.

Für Kranke, alte Leute und kleine Kinder.

48 Dekka Weizenmehl werden erwärmt, in $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser mengt man 4 Dekka Trockenmilch, ein Stück Würfelzucker und 1 Dekka frischen Germ zerbröckelt ein und