

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

läßt dies an einem warmen Orte stehen, bis der Germ oben schwimmt, aber noch nicht gegangen ist. Nun mengt man die Flüssigkeit mit einer Messerspitze Salz, einer Messerspitze Anis, Fenchel oder Kümmel nach Geschmack unter das lauwarme Mehl, gibt die ganze Masse auf das bestaubte Brett und knetet sie tüchtig durch. Nun formt man daraus einen gleichmäßigen Wecken, gibt diesen auf ein beschmieretes Backblech, deckt ihn mit einem warmen Tuche zu und läßt ihn $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gehen. Ist dies geschehen, so bestreicht man denselben mit einer in wenig Wasser aufgelöster Trockenmilch, gibt ihn auf ein geschmieretes Blech in das vorgehitze Rohr und bäckt ihn lichtbraun $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. hat er schon $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, bestreicht man ihn nochmals mit aufgelöster Trockenmilch, daß die Rinde nicht hart wird. Nach drei Stunden kann man das Brot anschneiden.

Kriegsgugelhupf.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird in einem Weidling erwärmt. In $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ Liter laues Wasser gibt man 8 Dekka Zucker, rührt 4 Dekka Trockenmilch hinein und bröckelt 1 Dekka frische Preßhese dazu. Nun läßt man die Flüssigkeit zugedeckt an einem lauwarmen Orte solange stehen, bis der Germ auf der Oberfläche schwimmt. Dann schüttet man sie unter Rühren in das erwärmte Mehl, gibt eine Messerspitze Salz und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu und schlägt den Teig sehr fein ab. Man kann auch 5 Dekka Rosinen oder Weinbeeren einmengen. Nun gibt man die Masse in einen gut ausgeschmierten, mit ein wenig Mehl ausgestaubten Gugelhupfmodel, deckt sie mit einem erwärmten Tuche zu und läßt den Teig $\frac{3}{4}$ Stunden gehen. Nach dieser Zeit gibt man ihn in das schon vorgehitze Rohr und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze. Gestürzt muß er eine schöne braune Rinde aufweisen. Ueberzuckert läßt man den Gugelhupf erkalten.

Germteig für Wachteln und Strudeln.

Dazu benötigt man 46 Dekka Weizenmehl, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser, $2\frac{1}{2}$ Dekka Trockenmilch und $\frac{1}{2}$ Dekka Preßhese.

Strudelsteig.

38 Dekka Mehl gibt man auf das Nudelbrett. In $\frac{1}{4}$ Liter laues Wasser werden 2 Dekka Trockenmilch, ein