

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

Vierzehnter Abschnitt.

Von verschiedener Mehl-Speisen aus
Schmalz gebacken.

Strauben.

Nimm ein gut Seitel frisches Wasser in ein Pfandl von Messing, gib Schmalz in der Größe einer Nuß hinein, und laß es gut verkochen; dann schütte 4 oder 5 Kochlöffel voll schönes Mehl in das siedende Wasser, nimm es vom Feuer, und rühre den Teig gut ab, daß er wie ein linder Nudelteig fest wird, dann trockne ihn auf einer schwachen Gluth ab, bis er sich vom Pfandl löset; du mußt aber fleißig rühren, daß er sich an das Pfandl nicht anlegt. Dann lege Eyer in ein warmes Wasser, wenn sie warm sind: so schlage ei nes nach dem andern auf, und verrühre sie gut in den Teig, welcher so dick bleiben muß, daß er nicht von dem Kochlöffel fällt, salze ihn ein wenig, und probiere ihn im heißen Schmalz, ob er aufgeht, oder ob er nicht zusammen fällt. Gib nun den Teig in den Sprizstrauenmodel, siehst du, daß er zu dick ist, so schlage noch 1 oder 2 Eyer daran, wie du es nöthig findest, backe ihn, und fehre jede Straube zweymahl um, daß wenn sie aus dem Model kommen, solche nicht zusammen fallen.