Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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

daß es eine trockne Masse ist, welche sich mit diesen nicht mehr verarbeiten läßt, so muß man nun mit den Händen anfangen. Man taucht diese in Mehl, überstreut den Teig mit Mehl und knetet theils mit den Knöcheln, theils mit den Ballen der Hände die Masse so lange, indem man immer Mehl über- und unterstreut, bis das vorgeschriebene Mehl verbraucht ist und der Teig glatt und egal aussehend, seine gehörige Consistenz hat. Der Teig darf dabei niemals zu fest gedrückt werden, nicht mehr als eben nöthig ist, und es darf auch nicht zu viel Mehl auf ein Mal dazu gegeben werden, es ist schon am Besten, wenn man sich hierbei mit Ueber- und Unterstreuen begnügt und nicht eher frisch zustreut, bis alles Vorherige verknetet ist.

43. Teig werfen.

Wenn eine Teigmasse fertig ist und soll dann noch geworfen werden, so theilt man dieselbe, indem man sie mit den Händen von einander reißt, in 4 oder 5 Theile, hebt einen Theil davon so hoch man kann mit beiden Händen in die Höhe und wirft ihn mit aller Kraft auf das Backbrett zurück. Nun ergreift man den zweiten Theil und wirft ihn ebenso auf den ersten, dann den 3ten, 4ten und 5ten, und so fort, bis man sie alle aufeinander geworfen und dadurch wieder vereinigt hat. Dies Verfahren wiederholt man noch einmal ebenso und danach theilt man auf dieselbe Weise den Teig der Quere nach in mehrere Theile und wirft auch diese so aufeinander. Wenn ein Teig gut geworfen wird, wozu allerdings einige Uebung gehört, so wird er dadurch sehr viel besser.

44. Teig rühren.

Zum Rühren des Teiges bedient man sich einer kleinen, unten kugelförmigen Keule oder eines hölzernen Löffels, thut alle Ingredienzien nach Vorschrift nach einander, nicht auf einmal, in eine Schüssel und rührt nun mit dem Löffel so lange nach einer Seite, bis man eine glatte, egal aussehende Masse hat, gibt dann erst neue Theile dazu und verrührt diese ebenso, bis alles Vorgeschriebene verbraucht ist. Das Rühren muß gleichmäßig immer nach einer Seite hin geschehen, weil davon das Gelingen des Teiges wesentlich abhängt. Ist zu einem Teige alles verrührt, so muß derselbe sogleich gebacken werden, er darf dann nicht mehr stehen.

45. Teig zu schlagen.

Gewöhnlich beginnt dies mit dem Schlagen der Eier oder Milch, man thut dies in eine breite vertiefte Schüssel, hält dieselbe mit der linken Hand etwas schräg und schlägt mit der rechten Hand vermittelst eines hölzernen Löffels die vorgeschriebenen Ingredienzien,