

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

dinner an / als einen Strauben-Teig : thut ein Stück Butter oder Schmals in einen Schart oder Pfannen / lasset sie aber nicht zu heiß werden / leget den Teig darein / setzet ihn auf eine Kohlen / biß er dick wird ; man muß aber acht haben / daß er nicht anbrenne : Dann nehmet ihn heraus / schneidet das braune herab / und das übrige zu länglichen Stücklein / leget sie in das Schmals / bachtet solche fein kühl ab ; zuletzt aber gebet eine etwas stärkere Hise.

72. Schart-Rüchlein / noch anderst.

Nehmet eine achtel Maas dicke Milch und drey Eyer / klopfet es wohl unter einander ; machet dann von einem schönen Wehl einen Teig an / in der Dicke wie einen Strauben-Teig / salt ihn und lasset ein wenig Schmals in einer Pfannen zergehen / schütet den Teig darein ; setzet selbigen auf einen Dreyfuß über eine Stube oder eine Schürze oder Blech darüber / und leget ebenfalls ein wenig Blut oben darauf / lasset ihn also langsam bachen ; Nehmet ihn heraus / schället die Rinden auf das dünnste herab / und schneidet / aus dem übrigen / Stücke / so groß als man sie haben will / leget selbige in eine Pfanne mit Schmals / oder in einen Schart / (man kan aber über ein oder zwey nicht auf einmal in die Pfannen legen / dann sie werden zu groß / und lauffen allzu sehr auf) leget sie wohl kalt hinein / wie die gewollene Rüchlein / güßet immerzu mit dem Löffel Schmals darauf / und lasset selbige bachen.*

73. Schart-Krätzle.

Zu sieben Eiern / nehmet so viel Eyer-Schalen voll Milch / klopfet beedes wohl unter einander ; machet dann mit einem schönen Wehl in einer Schüssel / und vorbesagten zerflopfen Eiern / mit der Milch einen Teig an / in der Dicke wie eine Strauben-Teig ;

* Diesen Teig kan man auch in eine Bire vom Blech füllen / und im Wasser abfüden / wie in folgenden mit mehreren zu sehen.