

tüchtig durch, rollt ihn mit etwas Mehl 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn in Lebkuchenform, setzt ihn auf mit Mehl bestreute Bleche und backt ihn im heißen Ofen.

Schmalzbackwerk.

Vorbemerkung.

Zu Speisen, welche im Schmalz gebacken werden, sollte kein anderes als reines Rindschmalz, Schmelzbutter, genommen werden. Es muß immer recht heiß sein und keinen Schaum mehr haben, wenn man die Speise einlegt. Die aus dem Schmalz gehobenen Speisen werden zum Abtrocknen auf feingeschnittenes Brot gelegt.

1. Weiße Sträubchen.

Man rührt 5 Eßlöffel voll Mehl und 5 Löffel voll Zucker mit ein wenig kaltem Wasser an, giebt das gut abgequirkte Weiße von 5 Eiern dazu, füllt einen Trichter mit der dünnen Teigmasse an und läßt sie kreuz und quer in heißes Schmalz laufen.

2. Spritzkugeln, gebrühte Kugeln und Strauben (Ringumküchli).

Man läßt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 180 Gramm Butter aufkochen, giebt 375 Gramm vom feinsten Mehl dazu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer ab, bis sie sich von der Kasserole ablöst. Dann nimmt man sie in eine Schüssel, schlägt 1 Ei dazu, rührt es tüchtig mit durch und läßt den Teig auskühlen. Hierauf giebt man noch einige Eier, 60 Gramm gestoßenen Zucker und