

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

Klehenbrod auf Tyroler Art,

welches ein Jahr und noch länger sich auf-
behalten läßt.

Nimm ein Pfund Zibeben, löse die Kerne aus, und schneide sie in drey Theile von einander, nimm ein Pfund Weinbeeren, wasche sie aus, und trockne sie mit einem Tuche gut ab, klaube sie aus, daß sie rein sind, schneide ein Pfund Feigen großwürflicht; willst du Pistazien, so nimm sie, brenne sie ab, daß das Häutel sich abziehen läßt, und schneide sie in der Mitte auf Theile ab; zu 4 Loth Pistazien nimm 8 Loth Mandeln, schwelze sie, ziehe die Haut ab, und schneide sie länglicht, nimm ein Pfund Zwetschken, brenne sie mit siedendem Wasser ab, nimm sie heraus, und gib sie in einen Weidling, decke sie zu, und lasse sie abdünsten, dann löse die Kerne aus, und schneide sie klein, thue sie mit den Weinbeeren und Zibeben in einen Weidling, gib gestossenen Zimmet und Nelken darunter, nimm von 3 Eiern das Klar, klopfe es ab, gib es unter das Geschnittene, und mische es gut untereinander, dann gib es auf das Nudelbrett, wirke es zusammen, und mache einen Leib oder Becken, was du willst, schmiere ihn in der Höhe mit Eyerklar, dann schmiere ein Blattel mit Schmalz, lege ihn darauf, und backe ihn langsam, so ist es fertig.

Klehenbrod auf andere Art.

Nimm ein Pfund Weinbeeren, wasche sie aus, trockne sie ab, und klaube sie aus, nimm ein Pfund Feigen, und schneide sie kleinwürflicht, nimm 2 Pfund Zwetschken, und brenne sie mit siedendem Wasser ab, wasche sie aus, und lasse sie in einem Weidling abdünsten, dann