

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

mit Butter, füllt das Gerührte hinein und bäckt es langsam. Wenn es gebacken ist, stürzt man es aus dem Model und läßt es ein paar Tage stehen, daß es anzieht, schneidet es dann in Schnitten und überbäht sie auf beiden Seiten auf einem Roste, damit sie schön semmelfarb werden.

6. Schokoladebrod.

Gib 6 Eier schwer gefähten Zucker in einen Weidling, schlage 6 Eierdotter daran und rühre es gut unter einander. Schlage von 6 Eiern die Klar zu festem Schnee dazu und rühre alles eine halbe Stunde lang sehr fein ab. Mische dann 4 Eier schwer Mehl leicht darunter, rühre es aber nicht mehr. Schmiere den Model mit Butter, fülle ihn mit der Hälfte des Teiges, fähe 1 Ziegel geriebene Vanilleschokolade darüber, so daß er ganz bedeckt ist, fülle die 2. Hälfte des Teiges darauf, daß aber der Model nicht ganz voll ist und backe ihn langsam schön semmelfarb im Rohr. Dann stürze es heraus, lasse es 1 Tag anziehen, schneide daraus Schnitten und bähe sie auf beiden Seiten.

7. Konfektbrot.

Man nimmt geläuterten Honig, lasse ihn sammt einem Limoniensaft einen Sud thun, rühre ein halbes Pfund gefähten Zucker in den Honig, nimm es vom Feuer, schneide Limonienschalen ganz klein, übergieße es mit siedendem Wasser und trockne es wieder gut ab. Nimm Zimmt, Gewürznelken, Ingwer, Pfeffer, jedes nach Gutdünken, die Muskatnuß muß klein geschnitten werden. Rühre alles in den Honig, nimm 1 Maßl Brotmehl, rühre einen Theil unter den Honig, das andere nimm auf ein Brett, gieße den Teig darein und würge das Mehl alles darunter, der