

## **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

tel mit Schmalz, lege ihn darauf und backe ihn langsam, so ist es fertig.

### Klezenbrod auf eine andere Art.

Nimm 1 Pfund Weinbeerln, wasche sie aus, trockne sie ab, und klaube sie aus, nimm 1 Pfund Feigen, und schneide sie klein würflicht, nimm 2 Pfd. Zwetschken, und brenne sie mit siedenden Wasser ab, wasche sie aus, und lasse sie in einen Weidling abdünsten, dann löse die Kerne aus, schneide sie klein würflicht zusammen, nimm 1 Pfund Zibeben, löse sie aus, und schneide sie auch klein würflicht; dann nimm auch 1 Pfund Klezen, wenn du willst, brenne sie ab, und laß sie gut abstehen; wenn sie weich genug sind, löse die Stingeln und Kernen aus, schneide sie in der Mitte von einander, und dann würflicht, nimm die Zwetschkenkernen und alles was du ausgelöset hast, und siede es, nimm das Zusammengeschnittene auf das Nudelbrett, gib gestoffenen Zimmet, Nägerln, Neugewürz, und mische es untereinander, schwelle 8 Loth Mandeln, und schneide sie grob stiftlet, dann thue das Geschnittene mit den Gesottenen anseichten, und mische es gut untereinander, dann nimm um 6 Kreuzer Teig von einem Hausbrod, und würke das Geschnittene in den Teig, wenn alles gut zusammengewürkt ist, so nimm die Mandeln zuletzt, und würke sie darunter, dann mache einen Laib oder Wecken daraus, hernach nimm Semmelmehl, und mache mit der Milch einen Teig, wie einen geschnittenen Nudelteig, walge ihn Messerrückendick aus, schmiere den Laib mit gesottenen Zwetschkenkernwasser, und bestreiche ihn damit, dann lege ihn auf den ausgewalzten Teig, und schlage ihn