

## **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

Mitnahme auf Reisen sehr zu empfehlen ist. Sehr beliebt ist nachfolgendes Gebäck:

294) **Schrotbrot mit Rosinen.** 1 Kilo Schrotmehl wird mit einem halben Liter Wasser (oder Milch) und 250 Gramm Rosinen tüchtig gemengt, der Teig in ein Brot geformt, mit Wasser bestrichen und sofort gebacken.

295) **S-Gebäck (Fragezeichen).** Man verrührt 480 Gramm Mehl mit 250 Gramm zerlassener Butter, 150 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, etwas geriebener Zitronenschale und 2 Eiern zu einem Teig, rollt diesen in kleineren Stücken aus, formt daraus kleinere Kuchen in S-Form und läßt diese auf butterbestrichener und mehlobestäubter Platte dunkelgelb backen.

296) **Topfkuchen von Schrotmehl.** Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Kilo Schrotmehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm trockene, in etwas Milch aufgelöste Hefe, 100 Gramm zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 125 Gramm feingewiegte Mandeln, etwas feingeschnittenes Citronat und 100 Gramm Zucker und rührt die Masse gut durcheinander, doch darf es kein zu fester Teig werden. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, streut sie mit gestoßenem Zwieback aus, füllt die Masse hinein und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen, bis sie den Rand der Form erreicht hat. Dann wird der Kuchen eine Stunde gebacken.

297) **Tyrolerbrot.** Löse die Kerne aus 250 Gramm Rosinen, zerschneide diese, ebenso 250 Gramm abgezogene süße Mandeln, thue Weinbeeren, feingeschnittene Orangenschalen dazu. Feuchte alles etwas an und lasse es über Nacht stehen. Anderen Tages mische die Masse unter den Schrotbrotteig, drücke den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Blechform und backe ihn eine Stunde in einem heißen Ofen, lasse dann das Brot erkalten und schneide es in Scheiben.

298) **Zwetschkuchen.** Von einem walnußgroßen