

## **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

andern Boden mit der bestrichenen Seite darauf, und sticht nun mit einem Wasserglase runde Kuchen davon aus, wobei man beobachtet, daß die aufgesetzten Häufchen immer in die Mitte eines Kuchens kommen. Dann legt man die Kuchen in kleinen Entfernungen auf ein Backblech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie hiernach mit zerlassener Butter, überstreut sie mit Zucker und backt sie in einem gut geheizten Ofen gar. Die Kuchen schmecken vorzüglich und werden noch feiner, wenn man sie, nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, mit einer Zuckerglace überzieht.

Ingredienzien: 2 Pfd. Schrotmehl. 200 Gr. Butter. 3 Eier. 3 Eidotter.  $\frac{3}{4}$  Schoppen Milch. 80 Gr. Zucker. 60 Gr. Hefe. 125 Gr. Rosinen. 100 Gr. Corinthen. 60 Gr. Citronat. 60 Gr. Succade. Zur Mischung noch 100 Gr. Zucker.

#### 1184. Napfkuchen von Schrotmehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann ein Löffel Mehl, ein Löffel Zucker, ein Ei und etwas von der in Milch aufgelösten Hefe dazu gegeben, dies Alles wird, indem man beständig nach einer Seite rührt, gut gemischt, und danach in derselben Weise wieder, Mehl, Zucker, Ei und Hefen hineingethan, bis Alles aufgebraucht, und ein glatter Teig, welcher träge und breit vom Löffel fließt, entstanden ist. Nun mengt man gut gereinigte Corinthen, ausgesteinte Rosinen, abgeriebene Citronenschale, candirte Drangenschale, und fein gestoßene Mandeln leicht und rasch unter die Masse, füllt sie dann in eine wohlvorbereitete Napfkuchenform, läßt sie hiernach gut aufgehen, und backt sie dann in einem mäßig geheizten Ofen gar. Wenn der Kuchen aus dem Ofen genommen ist, muß er mindestens 20 Minuten ruhen, ehe er gestürzt wird. Mit Mandelfilets rings herum besteckt und mit einer gekochten Zuckerglace überzogen sieht der Kuchen sehr einladend aus; er ist von großem Wohlgeschmack.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter. 200 Gr. Puderzucker. 8 Eier.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. 60 Gr. Bäreme. 1 Pfd. Schrotmehl. 25 Gr. Corinthen. 50 Gr. Rosinen. 30 Gr. Mandeln. 30 Gr. Drangenschale. Citronenschale.

#### Brodteig.

##### 1185. Schrotbrod (Grahambrod).

Dies nach seinem Erfinder „Graham“ benannte gesunde Brod ist jetzt in fast allen Städten, bei verschiedenen Bäckern käuflich zu haben, aber leider nicht immer gut. Ja selbst in einzelnen vegetarischen Kuranstalten habe ich es erlebt, daß jedesmal eine große