

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

37. Ein schwarzes Haus-Brod von Zucker zu bachen.

Nimm acht ganze Eyer/ und von acht Eyern die Dottern/ ein Hund zwanzig Loth Zucker der wol braun ist/ er muß auch durchgeseiht seyn/ schlage es bey einer Stund lang unter einander wol ab/ nimm nachmals sechszehen Loth rockens Mehl / so warm und gedürt ist/ rühre es in obiges ein / mische achtzehen Loth mit Zimmets Wasser gröblich-gestossene Mandeln/ zwey Loth Zimmel/ anderthalb Loth Cardamomen/ ein Loth Muscaten-Nuß/ ein halb Loth Muscaten-Nuß/ eine Eyer-Schale mit Zimmel-Wasser/ und drey Eyer-Schalen mit starken Brandweins/ darunter/ rühre es noch ein wenig unter einander/ güsse es in den dazu gehörigen und mit Butter wol beschmiereten Model / lasse es zwo Stunden anfangs bey einer etwas gähen Hitze/ nachmals bey einem gleichen Feuer wohl bachen.

38. Schwedisches Brod.

Röstet ein halb Pfund Benedischer Mandeln mit Rosens Wasser ein wenig gröblich ab / thut ein Viertel Pfund Zucker in ein Kesselein/ röstet die Mandeln darinnen über einer Ollu oder Kohlen / und wann selbige geröstet / rühret noch ein ander Viertel Pfund Zucker und ein halb Pfund schönes klares Lebzeltens Mehl/ wie auch gröblich-gestossenen Pfeffer/ Ingber/ Muscaten-Nuß/ Cardamomen / Negelein / Anis und Kümmel/ und drey wohlzerklopfte Eyer darunter/ güsse ein wenig Zimmel-Wasser dazu / wircke sie mit Lebzelten-Mehl folgendts ab / das ein rechter Teig daraus werde/ und man alsdann schöne runde Laiblein daraus formiren könne/ machet sie aber etwas länglich oder ablang/ leget sie auf ein gemalttes Blech/ schiebet selbige in das Ofenlein/ und lasset sie eine Stunde lang bachen: wann nun solches ein wenig erkaltet/ so über eiset sie/ streue oben/ nach Belieben/ Kümmel oder Fenchel/ und gröblich-gestossenen Zucker darauf/ und lasset sie alsdann bey dem Ofen ertrocknen.

E e e e e 3

39. Schwes